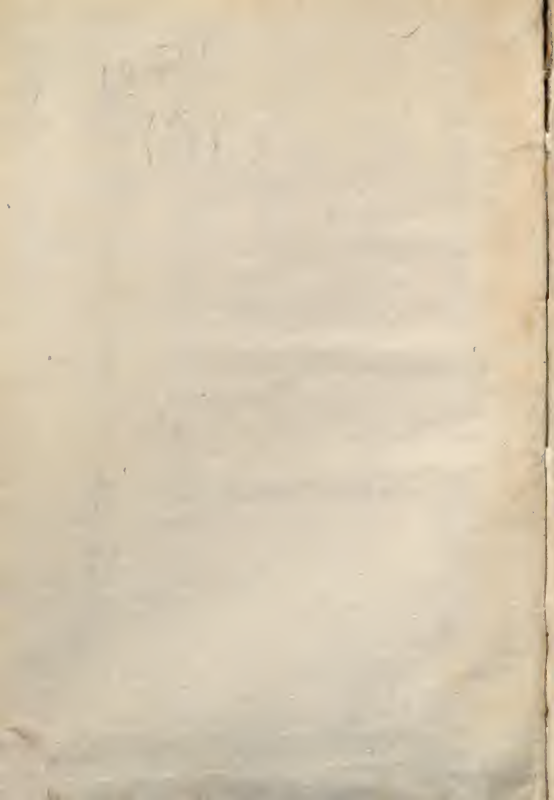
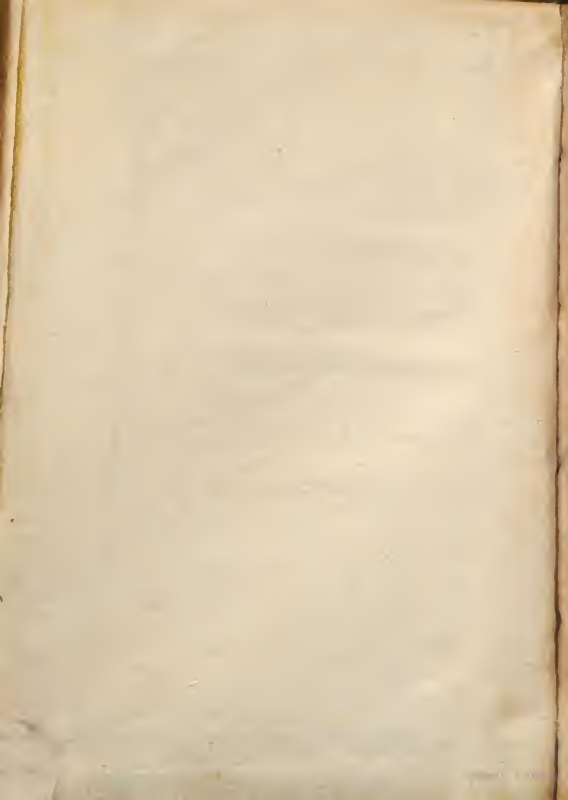
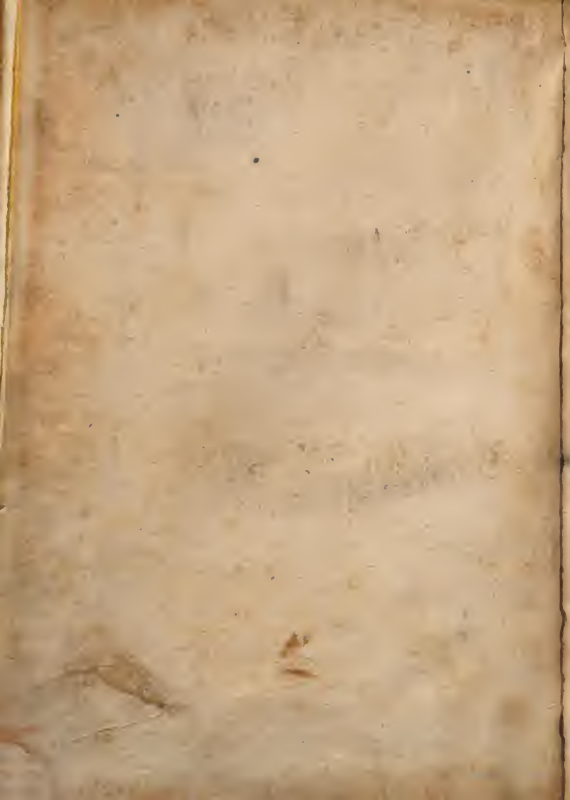
Comprato in Vienna
Giugno 1834
Provay

Trattato della COLTIVAZIONE DELLE VITI,

E del frutto che se ne può cauare.

DEL S. GIOANVETTORIO SODERINI

GENTIL'HVOMO FIORENTINO.

E La Coltiuazione Toscana

Delle Viti, e d'Alcuni Arbori

DEL

S. BERNARDO DAVANZATI BOSTICHI

GENTIL'HVOMO FIORENTINO.

IN FIRENZE,

PER I GIVNTI MDCX.

Con Licenzia de' Superiori.

1610

ALL'

ILLVSTRE SIG. LVIGI ALAMANNI

SIGNOR MIO OSSERVANDIS.

ERCHE è conueneuole, che ciascuno meritamẽte intenda à quelle cose, alle quali vede il guiderdone secondo le affezzioni seguitare, mi son mosso à dedicare a V. S. questo Trattato della Coltiuazione, e frutto delle Viti del S. Gio: Vettorio Soderini di honoratissima memoria, aspettando d'esser guiderdonato da V. S. non d'altro, che d'vna lode di costante gratitudine verso il morto Autore, e di vna grata corrispondeZa d'affetto verso la diuozione che tẽgo a' meriti e valore di V. S. Ne mi son punto vergognato far questa consequenZa sull'affeZZione con la quale ella inclina al diletto della vera coltiuaZione; e bisogni della Villa, come che, e la chiareZza del sangue, e l'amplo patrimonio, e' grauissimi studij paia che la rendano incapace di pensieri, che con la basseZa della terra, pare che couino, e se ne stieno vili

anzi

anzi che nò; conciosia che quando più fioriua la gloria de' Romani, i primi Senatori si teneuano a sofficienza pregiati, se loro era data lode di buoni Agricoltori, e Tullio auuisò, che la uita de' Coltiuatori di pari passo quasi con la vita de' sapienti procedesse: Vagliami oltre di questo l'esempio di quel dotto nō meno, che culto e leggiadro Poeta, di cui V. S. con lo splendore del sangue, & con la fama del nome, quasi per dritto redaggio serba etiandio la dottrina e'l valore, che per principio de' suoi elegantissimi Poemi (accioche questa nostra lingua non mancasse de Georgici componimenti) hauendo della Coltiuazione scritto in versi, quel trattato al gran Rè Christianissimo Francesco primo dedicò ne l'humiltà della materia ò l'altezza de concetti di quel gran Rè, vieto che dal valoroso ingegno di lui non fosse con pieno fauore ammirato, ed ottimamente gradito: Lascio da parte ancora che quando à dirittura da questo rispetto io non fosi mosso, e che questo libretto non fosse per altro degno della sua libreria, archiuio fedelissimo delle Muse Greche Latine, e Toscane si doueua io indirizzargliele ancora, per essere parte dell'opera di vn suo Zio, nata e cresciuta per la maggior parte nella sua deliziosa villa di Cedri. E co-

me

me questa prima parte le dedico, così tutto l'intero volume di questa Coltiuazione dedicata le haurei, quando hauessi possuto comportare la grauezza, che si sente in portando alla luce libri tanto copiosi e grandi; tuttauia hauendo io persuaso à M. Aurelio Biondi, che si pigli briga di cauare, e mettere insieme acconciamẽte le principali materie di tutto il componimẽto senza aggiugnerui, ò leuarne cosa alcuna, e desiderãdo egli per l'amicizia che é fra di noi, non meno compiacere à me, che sottentrare meco à parte del procaccio che so della grazia di V. S. lo va, come ella vede, disponendo in guisa, che hor vno, e quand'altro fascio portãdone alla stampa, piu lieue mi parrà il condurre tutto il carico del opera; e (come delle Rapsodie d'Omero auuenne) così ben tosto auuerrà che in piu trattati hauendo compiuta l'opera tutta mi trouerro hauer sodisfatto al desiderio dell'Autore che delle sue fatiche percio mi fece gratioso dono, e al desiderio di chiunque ha notizia di esse, che per ogni guisa vuole che io le dia alla Stampa. E conuien bene, che io faccia scusa con V. S. non pure de' disauueduti errori, ne' quali le piu volte incorre la Stampa; ma eziandio di molti, più apparenti; ne' quali si è inciampato, per il non hauer possuto il detto

to

io M. Aurelio soprastare alla Stampa, e per
lo essermi io pur troppo fidato di quelli, che co-
munemente ha il carico di riuedere i libri, che
sì stampano: il che mi fa meno ardito, di met-
tere in considerazione a' lettori, oltre alla vti-
lità della materia, la purità e bontà della Fio-
rentina lingua, con la quale ella è trattata: Si
potrà bene essa vedere sicuramente nel libret-
to, essendo egli composto con la solita purità, e
breuità dal Sig. Bernardo Dauanzati, il qua
le se bene, tratta della Coltura di diuersi Al-
beri e bisogne della villa, non dimeno trattan-
do principalmente delle viti, mi è parso che si
possa aggiugnere conuenientemente con questo.
E pregola à riceuer insieme l'affetto, col quale
glie le presento. E qui facendo fine, prego No-
stro Signore Dio che le doni felicità e contento,
quanto merita la sua gran bontà e valore.
Di Firenze li 20. di Settembre, M D C.

D.V.S.Ill.

Ser. Aff.

Filippo Giunti.

TRATTATO DELLA Coltiuazione delle Viti,

E DEL FRVTTO, CHE SE NE PVO CAVARE.

DEL SIG. GIOVANVETTORIO SODERINI,

Gentil'huomo Fiorentino.

A Vite, che Vite per la vita che ella hà, & dà alla nostra humana vita è stata addomãdata; & che tanto volẽtieri inuita ogn'vno alla sua coltiuazione per lo giocondo, grato, soaue, e diletteuole & amato frutto, che ella produce; & per lo pregiatissimo liquore, che se ne trae; & per lo guadagno, d'ogn'altro, che dalla Madre Terra si caui maggiore, se non si opponga, & lo contrasti; ma la secondi & fauoreggi il benigno Cielo; percioche questa nobilissima e fecondissima pianta è sottoposta alle ingiurie de'tempi, restando offesa da i gieli aggiacciati, da i Soli bollenti, da i seccori straordinarij, dalle tempeste di grandine, & altri accidenti, che tuttauia le possono soprauenire. Risponde con gioueuolissimo profitto, e con notabilissimo esempio di gratitudine alle fatiche che ricerca il buon gouerno di lei, non le rendendo mai la Vite al tutto vote, ò vane se non altro, an-

Lodi della Vite.

Cenere di sermenti fa bonissimo ranno per pulire i capelli

cora secca con i suoi Sermenti & gambali, guiderdonandole con vn gentilissimo fuoco, & per vltimo dando, e retribuendo di se delicatissima cenere, che fa morbidissimo ranno à pulire, lustrare, e lauare gl'humani capelli.

Noè innea tore della Vite.

Fù dal gran Patriarca Noè dopo'l grandissimo diluuio messa in pregio fra' mortali, & accarezzata da lui. A tal che fauoleggiano gl'antichi, come in molte altre cose (onde è pur con tutto ciò, che de' Romani si ha credere più assai di quello, che scritto se ne ritruoua; De' Greci qualche cosa; e de' Paladini niuna) à dire, che Libero Padre, detto Bacco, ritrouasse la Vite, che fu dopo molti secoli à Noè; al quale innanzi si dee stimare che ella fosse, se non così vsufruttuata, almeno cognosciuta, & in qualche parte vsata, come l'altre frutte.

In quale opinione si debbano hauere i fatti antichi de' Romani, de Greci, e de' Paladini.

Bacco fù dopo molti secoli a Noè.

Questa pregiatissima pianta più d'ogn'altra feconda e fruttifera dal suo scapezzato, e reciso tronco, & mozzi rami, di quello che non appare pullula, e manda fuori l'abbondante ricolta sua; & si gode, vien bene e si bonifica ne' lati de' paesi, che se le affanno, onde è che sieno tanto differenziate nella loro maggiore, e minore, e mezzana perfezione & così diuersi di loro i sapori e nature.

Vini celebrati in Italia.

Celebrò il Vino Maronco Homero e'l Pramnio. Vergilio i Retici. Altri agl'Ameneì, a' Nomentani, a' Candiotti & a' Corsi han data lode; & in Roma à questi a' Romani istessi a' Mamettini, e Lauremitani intorno à Messina, e a' Siracusani, & à Grechi di Napoli, Centole, Chiarelli, Paula, Circelli, Lacrima & Asprini, & fuor d'Italia In Germania, doue à tempo de' Romani non erano ne Viti ne Vliui, hoggigiorno fan preziosi vini intorno al Reno, al Necaro, al Meno, alla Mosella; & vicino al Danubio, & in Vngheria, massimamente alla sua vista, fanno, & in quantità, delicatissimi vini; & sopratutto il Vlpocre, & molt'altri che odorati sono; Ma in Candia nella Giudea, & Grecia, per li più luoghi di esse; perche hoggi i Turchi piãtano le Viti per cibarsi del Vua, che è loro dalla Maomettana legge proibito il vino (come in queste due Prouincie già) sono vini di potenza incomparabile, si come in quella Isola (come in terra di Lauoro à Napoli i Grechi, si produce la gagliardissima Maluagia)

Vini celebrati fuor d'Italia.

Turchi piantano le Viti solo per cibarsi delle Vue.

uagia) i cui Vitigni fan l'vua à terra dalla Vite senza pali; & in Cipri anco di questa, vino più potente assai, causato tutto dalla qualità del paese, che così fatta sorte di Viti amando (come quelle del Vua passerina di Coranto, che per terra v'è in copia) le conduce à tanto e così potente, e gagliarda perfezzione, che altroue non auuerrebbe, Benche le sorti delle Viti varie (che son tante, quanto i paesi) che si rittruouano trasportate dalle lor Madri in altre Regioni, quantunque lontanissime, non altramente, che' frutti addotti da strane parti in altre à noi vicine, per la prima volta, & quasi quanto durano quegli stessi, che furono trasferiti, rattenendo in loro quel natio patrio impresso seme, ancora nelle parti forestiere, rattengano la simiglianza di loro medesime, & producano assai simile à quelle, di doue elle sono vscite, così il vino come i frutti. Dipoi nella seconda stirpe degenerano; Ma tutti gl'Agricoltori conuengono in vn parere, che i Sassi sieno amici alle Viti, massimamente quando sopra di loro sia sopramesso assai terreno; Perche essendo i sassi frigidi, e tenaci del humore, non lasciano patir di sete agl'eccessiui caldi le loro radici; perche gl'antichi lasciarono per ricordo delle Viti, che si lasciassero presso a' fianchi delle fosse, piantate di Viti, Sassi non più di cinque libbre l'vno, da poter sotterrargli, riparando questi sotto il freddo il verno, & l'Estate il caldo, Così si vede ne' fertilissimi colti di esse intorno al Reno, doue sono sassi à filoni per tutto, venirui felicissimamente; E conuiene leuar via le pietre, che sono nella superficie della terra, perche l'Estate abbruciano riscaldati dal Sole, & l'Inuerno raffreddano, contrario à quelle, che si stendono in fondo. Et se bene le Viti hanno per natura di non rifiutare alcun sito, ò terreno che sia, tuttauia nel troppo gelato, e nel troppo caldo le non fanno; Ma fuor di questi due estremi elle vengono tante felici ne' campi, quanto ne' colli, & non meno nella resoluta, che nella densa terra; & spesso anche nella gracile, e humidiccia; Ma nelle pietre fortunatissimamente: oue sia ancora poco, ò nulla di Terreno, si come ne' Monti della Spezie, à Malta, & nel Carso, & altroue, Et quan-

Maluagia.

Piante trasportate di lontani paesi nella seconda stirpe sogliono tralignare.

Viti perche amino il sasso & di qual grohezza lo amino, & doue lo desiderino.

to a' fili innanzi à tutti amano i piedi de' monti, che dal altezze loro in basso riceuono terreno, & le valli che dal l'inondazioni de fiumi habbiano hauto materia: Non rifiutando ne ancora la creta, di che si fanno i piatti, se bene di sua natura sia inimica loro, come il puro sabbione, e'l salso, e l'amaro, e'l troppo asciutto, e secco: Molte non disprouano il sabbione che sia mescolato con terra alquanto humida; Non vorria ancho terreno ne troppo caldo, ne troppo freddo, ne troppo raro, ò denso, ne troppo secco, ne troppo humido. La terra graue che non si può vincere con alcuna sorte di lauoro; & la leggiere, che non si tenga insieme, son loro contrarie. Nella grassissima mettono troppo, andandosene in rigoglio; & nella troppo magra non vi è nutrimento che le possa far dare innanzi. Adunque fa di bisogno fra queste disagguaglianze di temperamento, come ne' nostri corpi, moderando insieme i quattro humori, che gli reggono, operando, che più sempre auanzi il caldo, che'l freddo; più il secco che l'humido; e'l raro che'l denso, massimamente se s'accordi col sito del Cielo, & gli sia in fauore. Hora se elle non sieno oltr'a modo fredde Regioni, & quasi del continuo dalle neui oppressate, vengono innanzi, & vi producono le Viti buon vino; le quali anche, per difendersi da' ghiacci, reggendosi in poche alte piante, si ricuoprono tutte di terra smossa, scoprendosi poi nella stagione temperata di Primauera. Et se bene elle per lo più si godono nelle colline, ò colli, che così mezzanamente si eleuano: & son più liete che negl'alpestri & ripidi monti, e scoscesi poggi, ripe, e balze dirupate; ancora in queste fanno, non rifiutando elle quasi alcun terreno, se non humidissimo e pantanoso; Ma nel eleuato scoperto, asciutto, & sano, migliore rendono il Vino, e più copiosamente fruttificano, se non fosse schietta creta, gessosa, e tutta argilla. E nell'altissime coste delle ripide montagne sassose, se bene in non gran copia, non ricusano di allignare in ottimo vino, afferrandosi fra' massi, come fra quelli delle ripe della Spezie; oue si trae il Razzese e l'Amabile, à questo storcendo i grappoli, à quello vendemmiando senza ciò innanzi. Ne conuiene

Terra e sua qualità per cõfarsi cõ la natura delle viti

uiene hauer per costante che la prima volta le vi si pongono per attaccaruisi; ma in due ò tre volte bisogna ripiātarle, ficcandoui i magliuoli corti, oue fra sassi si scuopre punto di terra con i pali di ferro, prouando, e riprouando tanto che la stagione aiuti appiccaruegli. Ne è merauiglia in tanta frequenza di massi, & penuria di terre. A tutte le vigne è noiosissima la tramontana, & a' tutti i siti che à questa sono esposti, ne felicemente crescono, ne rendono buon vino, come anco le poste à Occidente. Ma grandemente pare che sia buona elezione ne' paesi freddi piantare i vignazzi à mezo giorno, & ne' temperati voltarli à Oriente, & ne' lati caldissimi come in Africa, & in Egitto rincontro à Tramontana. Alcuni vogliono che le Viti risguardino Aquilone, & i tralci mezo giorno. Amano ancora le Viti, quasi per tutto, il Leuante, verso mezzo dì; Ne altissimo monte ò colle; ma poco surgente collina, & simile à poggio desidera, come a Mont'Argentaro oue quiui vicino il vino di port'Ercole tiene il principato tra tutti i vini d'Italia di colore, odore, limpidezza, & sapore, naturalmente producendouisi, appresso di più che ordinaria possa e vigore. Buona, & eligibile positura per le Vigne è la qualità delle spiaggie, & non molto eleuati colli di Vngheria; doue si raccogliono saporitissimi & odorati, come nel Alemagna bassa, lo stomatico e salutifero vino di Reno, per lunghissimo tratto pur naturali, & non con alcuno artifizio: valendo questo à mutare, correggere, & alterare ogni cattiuo vitigno & paese; sendo bastante l'arte à migliorarlo, rettificarlo, & abbonirlo. Et veramente, che la fattura, che hoggi del arte si può vsare intorno a' vini, & si vsa gli fa diuentar differenti da loro istessi, & dissimili dalla natura de' loro paesi: Cosa contraria del tutto à così fatta pianta, che più d'ogn'altra segue tutta la condizione & natura del paese, doue ella nasce; Imperciò così come l'arte è atta in molte cose à correggere, e moderare la natura con l'humano ingegno e diligenza; similmente nel acconciare i vini per la chiara proua del esperienza, nella quale sola è fondata tutta la scienza dell'Agricoltura, vale à ridurgli & rassettargli. Hora nella medesima

Tramontana noceuo e molto a' siti che le sono esposti.

Sito delle Vigne, à qual parte deua esser esposto.

maniera

maniera che auuiene à colui, che vuole hauere tutte l'vliue, non ha tutto l'olio per li varij accidenti, che le fan perdere lasciandosi tanto sul Arbore, se bene la vera è che vi si lascin sù maturare, & cascar da loro; nella istessa auuiene à quelli, che volendo tutto'l vino, non han tutte l'Vue, & così per contrario come di quelle, perche lasciandole maturar tanto su le viti, ò vi infracidano, ò sono via portate, & mangiate dagl'Animali; Perciò con vna certa moderanza bisogna contentarsi, di perfezionarne parte, non si potendo hauer l'occhio a tutto, & questo ben procurare, & l'altro in altri vasi lasciarne vn poco più in numero, & bontà minore. Sostentansi le Viti in alcuni paesi, come in alcuni luoghi di Fràcia, e in Corsica, e in Candia, & altroue, doue sono i terreni gagliardi & amantissimi delle Viti da per loro stesse, reggendosi senza pali, & ciò ancora auuiene per cagione della qualità del Aere, ammaestramento e custodia, data loro da piccole, alleuandosi basse, & quasi rasente terra col suo piè corto, forte, & diritto, e sopratutto stanno bene le Viti nelle regioni, che non siano per ordinario ventose, soggette à rouine di tempeste, e tristi temporali: Onde è che amano sempre l'appoggio, ò sia d'arbore, ò palo, ò broncone, ò sopra ordini di pertiche alte, doppie, e lunghe, si che vi si posino in quel mezo stese, e così acconcie facciano meglio, e crescano più vigorose, liete, & abbondanti di frutto.

Viti in alcuni paesi si reggono senza pali, o altro appoggio.

E si come se quando da vn luogo à vn altro elle si trasponghino, s'osserua di metterle in luoghi simili à quelli di doue leuati si sono, come sarebbe à dire, se si spiccano i magliuoli da vna vigna volta a Oriente, si piantano in lato volto al medesimo Leuante, nel modo, che egli erano situati prima; così nel piantar gl'arbori dal vn luogo à l'altro, s'osseruano le posizioni delle buccie, segnate, che stiano per lo medesimo verso, che ell'erano, a di doue elle si muouono, in quello ch'elle si ripongono: Ma nelle Viti è assai mantener loro la somiglianza della situazione.

Sito donde è trasportato il magliuolo ò'l Piantone deue esser simigliante nel la positura di essi al sito doue sono piantati.

I Turchi, & i Greci piantando nelle fosse, ò buche i magliuoli, ne aggraticciano nel fondo d'esse due, ò tre insieme, e

Magliuoli collocati

me, e qualche volta vna gran filza, intrecciato l'vno con l'altro, dipoi riempiono la fossa, e cauano fuora il lor capo, due occhi solo à terra tagliandoli, come quì da noi. Et i lodati antichi Agricultori hanno costumato, di piantare per vero magliuolo quello, che si spicca rasente il capo, che rimane alla Vite, con tutti gl'altri sermenti, che gli sono accanto tagliandolo, e ponendo tutti questi sotterra, solo cauando fuori quel principale, hauendo forse opinione, così facendo che quelle aderenti produchino altrettali barbe più vigorose; e gagliarde; & che di questo modo fruttifichino più presto, & più copiosamente. E buon magliuolo per piantare ancora quello che si stacca dal capo istesso, che si lascia alla Vite, lasciando à questa gl'occhi, che ha ad hauere, & seruendosi à piantare del rimanente, perche quel tagliargli col vecchio non serue ad altro, che per attaccarui la gruccia à spignerlo sotto, il che si fa senza il vecchio, torcendolo vn poco, tanto lo pigli la cocca della gruccia; Ma meglio è piantar di mano in mano nelle fosse che si fanno per lo diuelto. Hora l'importanza è non spiccare dalle Viti i magliuoli prima che elle habbiano condotto il lor frutto à perfezione, & sieno vn po rassodati dal freddo, & osseruando al contrasegno già fatto loro, di trargli da quelle, che habbin fatto assai vue l'anno dinanzi & che sien sani di tronco, ne punto magagnate, & non da Viti nouelle, che sono inferme; ma da quelle che sono nel colmo del lor vigore, & si spicchi del mezzo delle viti, sia ritondo, delicato, sodo, con occhi spessi, corti dal vno à l'altro, & che habbia assaissime gemme nuoue, da viti nõ più che di dieci anni.

da varie nazioni in varie foggie.

Quale deue essere, e donde staccato il magliuolo perche buono sia.

Ne' diuelti meglio è piantare fosse che à gruccia.

Et se bene alcuni sono d'opinione, che tosto staccati dalle Viti si debbino piantare; tuttauia l'esperienza ha rimostrato, che il lasciargli per parecchi dì star colti, & in lato asciutto faccia poi piantandogli miglior proua, & più ageuolmente afferragli; Ma se egli occorresse, cõ seruargli à qualche effetto lungo tempo, caccinsi in vn orcio priuo d'ogni humidezza, mettendoui in fondo della terra sparsa, & sopra fra essi, si che tutti n'habbino attorno, sia l'orcio lungo alto quanto i magliuoli, perche con il

Magliuolo subito staccato non è ben piantarlo.

Modo da conseruar lungamente e trasportar lontano i magliuoli.

con il loto si possa turar bene in bocca, che non vi possa trapelare, ne vento ne aere, così si manterranno per due mesi, & trasporteransi da lontano. Et se, in volendo piantargli, vi se ne ritruouono alcuni che habbin patito, & sien ristecchiti, piantinsi dopo hauergli per vn dì, e per vna notte intera tenuti nel acqua. Vsano alcuni piantarne due insieme, per tirare innanzi quello di più messa; ma quando sono qualificati, come s'è detto, è assai porgli sceueri. E magliuoli poi che han gl'occhi spessi con corti nodi, s'hanno à fare di minor lunghezza che non quegli che gl'habbiano radi e distanti l'vno dal altro; nè maggiori di vn braccio e mezzo, ò vn braccio e tre quarti, è massimamente in piano; perche ne'poggi doue la terra scorre si posson far più giusti.

Tẽpo acconcio al porre i magliuoli

Del tempo del piantar le viti sono discordanti i pareri; ma si conuiene, che se la positura del Cielo sia piouiginosa, ò fredda, o'l campo grasso, & campestre, & piana, che senta d'humido, sia bene piantarli di primauera; E se sia secca & asciutta calda la complessione del Aere; el campo di poco polso & asciutto, & ne magri e scoscesi colli, è ben porli d'Autunno: E di Primauera è buon fare da tredici di febbraio fin all'Equinozio di Primauera & nel Autunno da tredici d'ottobre fin à calende di dicembre. Altri dicono, che ne lati doue scorra acqua sia meglio piantargli d'Autunno, tosto che sien le foglie cascate alle Viti, e spogliate de' lor frutti e rassodate come si disse solamente dalle brinate, che allora s'vnisce meglio la terra, e s'impasta alle radici, dando loro sotto nutrimento maggiore. Turchi in piantandole cacciano sotto due magliuoli à vn tratto, cauando fuori il capo d'vn solo intrecciandogli sotto terra insieme, forse hauendo opinione che quello di sotto aiuti dar meglio fauore a quello che sopra la terra rimanda; Ma à voler questo ben segua, fa dibisogno nel calcio incastrargli insieme con biette, e serrar con giunco l'intaccatura; & di questa maniera farà effetto, acconciandoli come s'è detto.

Tẽpo più acconcio

Io per certo ho esperimentato, che così come noi non possiamo così ben sapere la qualità della natura di cia-

sche-

Rcheduna sorte di Viti, sia meglio senza dubio piantare i maglinoli al Ottobre, anzi che al Marzo; Percioche, da che il lor vero deposito, anzi sepoltura perpetua ha à essere la terra, che cosa può esser più conueniente, che piantarli a Ottobre? à fin che ciascheduno secondo la sua razza habbia à poter mettere al tempo, che secondo la sua natura se li richiede; Del muouer d'essa, ò prima, ò poi; non si potendo così per appunto appostare il tempo giusto della lor mossa al Marzo (sendo che chi prima muoue, & chi dopo) in quella maniera ciascheduno potrà muouere secondo la sua natura. E altramente ho fatto pruoua di tutti gl'arbori & piante, che si pongono a rami, & hauendo hauuto sospetto del rigor del freddo, ho vsato coprirle di terra cotta leggiere, ò di altra materia, che più al dar fuori di esse le possa riparare, dipoi si squoprono à Primauera, e vengono molto bene; Ma ne' magliuoli ancora tanto più si dee osseruare in que' luoghi, che non sono troppo soggetti al acque & al humidore; Percioche in questi, come in tutti i luoghi piani, è meglio piantare al Marzo; Ma se è vero il parer di coloro, che affermano che allora tempo, il più accommodato che si possa eleggere per spiccare i magliuoli, sia quando son lor cascate la metà delle foglie, che per ciò mostrano ancora di hauere il loro humore e vigore; per tutto ciò sarà sempre più acconcio il piantargli d'Ottobre, che di Marzo; se già intorno alle mosse loro di Primauera non si spiccassero; che altramente il Verno si staccano asciutti, e secchi, priui di humore; E solamente di questo tempo si deono staccare per necessità, quando non si possono hauere in altra stagione: Sono ancora molti che stimano, non si douere staccare i magliuoli auanti che habbiano hauto due ò tre brinate, che siano assodati, & indurati bene dal freddo, perche allora si tengono per fatti, & à proposito à piantarsi: Si conseruano poi assai d'Inuerno à ricoprirgli col terreno semplicemente, non volendo mettergli in orci, come si disse di sopra, che così ancora si manterranno per due mesi, e più. E hauendosi à condurre da prouincie lontane, per quasi tutta l'Inuernata, s'impiastrano col mele, si sotterrano nell'Arena dolce di continuo innanzi inhumidità con ac-

al porre i magliuoli

Magliuoli di che tempo si debbano spiccare.

Altro modo per conseruare i magliuoli.

qua similmente dolce: Se auuenga che habbiano à esser
portate per l'acqua salsa, posti in cassette di stagno,
piombo, ò Rame dureranno à mantenersi il medesimo
tempo. E di questa medesima maniera durano ancora
le Marze di qual si voglia frutto che da lontanissimi pae-
si habbi à condursi; Ma egli è stato osseruato per cosa
chiara che' magliuoli, che per qualunche accidente, ò
colti d'vn pezzo à dietro, ò come che sia, habbino vn pò
patito, & sieno quasi appassiti, & diuenuti verdisecchi
(senz'altramente tenergli poi nel acqua auanti si pianti-
no, come fanno certi, che l'errano, perche così andando
poi il tempo asciutto si perdono per la più parte) fanno
miglior pruoua assai, che bene e freschi conseruati, ò
che i tosto spiccati & posti; e stagionatissimi, pur che
siano prima piantati con diligenza più gl'accompagna la
terra, & se le vniscono, hauendo cura che tuttauia si pian-
tino all'asciutto. & ripieni attorno, & circondati di
Arena fresca, ò terra cotta in pertuso oue si piantano, an-
zi che di vinaccia (come afferma alcuno) ò d'altro pac-
ciame. Ma tuttauia, così in questo come nel piantare
ogni sorte d'arbori, & fruttici, & herbe, s'osserui il cre-
scere, ò scemar della Luna, la quale ha espresso predo-
minio sopra tutte le sorti delle vegetatiue, & massima-
mente per far copiose & abbondanti le Viti; Adunque
la Luna crescente in piantando osseruisi, circa al suo mez-
zo augumento, e giouerà assaissimo, che così impartisce
della sua natura alle piante, infondendo in loro il vigo-
re, che è in essa del crescimento, del calore, della siccità,
del humidezza, & frigidità; & di tutti questi toglendo
e leuando, quanto ella va mancando, è scema, & così per
contrario, essendo in augumento. Hora non hauendo
ella alcun lume da se; ma riceuendolo & incorporando-
sele dal Sole, riuerbera verso la terra tanto maggiore
questo lume che ella rende, quanto più ella si allontana
da lui, & per contrario, quanto più s'appressa alla sua con-
giunzione, tanto manco lo fa risplendente in terra, & di
qui viene il crescer della Luna & lo scemare; non che in
lei veramente cresca ò manchi il lume (se non se quan-
do s'eclissa) per esser sempre à vn medesimo modo illu-
minata dal Sole, si come il Sole illumina il corpo di tut-
te l'al-

Luna deue esser seruata nel piātar le Viti, e frutti, e perche.

Cagione del crescere e dello scemare della Luna.

te l'altre stelle, che stanno sempre da esso tutte lucidate à vn modo rispetto alla grandezza del conuesso del Cielo; Ma in lei solamente cresce, e manca quel lume, che da quella si reflette alla terra, il quale secondo che egli va diminuendo & augumentandosi, ha parimente più, e men forza di muouere il natio vigore delle piante vegetatiue e di tutte le cose naturali à fare i suoi effetti, causati dal suo primo motore il Sole. Percioche quanto più egli in esse lo fa crescere, tanto più in esse lo fa abbondare, e diffondere à tutte le parti estrinseche, & altresì per contrario quanto più scema, si diminuisce: Onde si come il Sole nella prima stagione veste gl'ardori, nella seconda produce i frutti: nella terza gli matura, & nella quarta gli sfronda, somigliantemente nel primo quarto la Luna è potente à muouere, nel secondo à fruttare, nel terzo à far maturare, nel quarto à conseruare. E s'è ancora osseruato, & per lunga esperienza approuato, che tutte le piante e viti, che s'hanno à piantare, si caccino sotto terra, quando la Luna è sotto terra, & non mai quando ella è sopra terra che così nuoce loro, & allora gli fomenta, & aiuta facendo tutto crescere in vigore, & copia di frutti, & prestezza di venire innanzi, & più sana pianta, rigogliosa, e bella.

Osseruazione de quarti della Luna.

Può adunque tanto la diligenza del lauor buono, con che s'attendono le Viti; che e' si racconta che L. Annio Seneca possedeua vna vigna di inestimabil grandezza, & circuito in quel di Napoli; Della quale essendoli occorso per casare le figliuole (tutto che egli fosse ricco, come precettore di Nerone, di più di due milioni d'oro) alienarne la metà; con hauer raddoppiato lo studio del gouernarla, hauer cauata la medesima rendita di quella metà, che gl'era rimasta, che del tutto che egli haueua prima; così ancora referiscono per vltimo, essendo egli restato con la terza parte sola, hauer con il rinterzar la fatica del procurarla, cauato quanto di tutto insieme. Di qui viene certificatissimo il prouerbio, Chi semina e non custode, Assai tribola e poco gode, & ciò tanto più auuiene alle Viti, che trasandate si conducono à perdizione per la loro fragilità e debolezze, ne si reggendo da per loro, hanno tanto più di bisogno d'aiuto & gouerno

Diligenza nel buon lauoro delle viti quanto sia profiteuole.

L. Annio Seneca e sua diligenza nel culto della sua vigna.

che non l'altre piante. Dal dì adunque che in terra elle si pongono, hanno di mestiere di continua cura, vigilanza, e riguardo. Ne già mai deono restare abbandonate, e senza essere ò con la vanga se sono in piano; & se in poggio, monte, ò colle ripido e scoscesо con la zappa trasfinate, & non pure vna volta l'anno come si mal fà; ma ciascheduno mese per estirpar l'erbe, e confortare le loro radici; Perche elle diuengono poi più liete & più fruttifere senza comparazione. Ancora s'habbia in osseruanza, che hauendosi à piantare vigne, ò altri frutti, si cauino sempre del magro, & mediocre terreno, per porsi ne' grassi, & non mai si facciano vscire di questi per piantarsi in quelli. E non volendo ancora nel porre ò viti ò arbori fruttiferi osseruar la Luna, si può fare in questi giorni, che sono veramente per sperienza al porre profitteuoli, come di Gennaio el dì 8. 9. 10. tutti i giorni interi si può profitteuolmente porre.

Giorni per ciascun mese. del anno prouati felici per piantar viti, ò frutti.

Di Febbraio 7. 8. 9. infino à mezo giorno.
Di Marzo 3. 4. 5. da mezo giorno à sera.
D'Aprile 1. 2. 3. fino à mezo giorno.
Di Maggio 28. 29. 30. tutti interi i giorni.
Di Giugno 26. 27. 28. fino a mezo dì.
Di Luglio tutti interi 23. 24. 25.
D'Agosto da mezo dì fin à sera.
Di Settembre 21. 28. 29. 30. da mezo dì fin alla sera.
D'Ottobre 16. 17. 18. fino à mezo dì.
Di Nouembre 13. 14. 15. da mezo dì fino à sera.
Di Dicembre 11. 12. 13. fino a mezo dì.

In osseruar questa regola non è altra difficultà, che l'incommodezza, quando è mal tempo, e quando troppo freddo, & quando troppo caldo.

Hora i magliuoli non pur s'elegghino da fecondissime viti; ma da rigogliosissima parte delle viti, & la più che vi sia, di frutto copiosissima. E auuertiscasi, che volendo far pergole, si stacchino da pergole, & così da bronconi per bronconi, e da vigne per vigne; staccando i magliuoli da quelle viti che l'āno dinãzi habbiano fatto poche vue, & che si speri che l'anno a venire sieno per douer farne buondate, & habbiano per lo più sette in otto occhi, Perche da quiui in sù è reputato il magliuolo sterile,

tile, & è ancora buono quel magliuolo che si spicca rasente à quello che si lascia per capo alla Vite; & quanto più si taglia rasente il gambale della Vite, tanto è meglio; E se bene non ha del vecchio, non rilieua; ancorche è mettino tra'l vecchio e'l nuouo, & più sempre sul nuouo: & questa medesima auuertenza è da essere hauta nelle Viti de gl'arbori, pergole, e bronconi.

Magliuol poco rilieua, se non hanno del vecchio.

Nelle valli doue concorre scolamento di terren buono, stanno benissimo le vigne, & nelle moderatamente alte cime de' monti, e ne' colli difesi da altre montagne acconciamente risseggono le vigne, le quali gl'Antichi hanno approuato che elle si voltino a Occidente verso Tramontana, affermando che così elle sono più feconde; ma di men buon vino, come ne' piani, & nelle spiaggie aperte, poste à piè de monti. Le valli profonde sono da esser fuggite sì per l'humidità, che riceuono, & per le grand'ombre, essendo le Viti amicissime dello scoperto, e del Sole, & vi si producono, debolissimi vini: e se pur sia di mestiero poruene, piantinuisi vitigni, che facciano talmente i lor granelli rari, che fra essi possa ageuolmente penetrare il Sole, & in quella parte di valle, doue egli più che in altra si scuopra. Ne' piani & nelle cupe valli, s'hanno à piantar tal sorte d'vue, che sogliono portar le viti alte, & che producono l'vua primaticcia, & non molto fitta, ma rada di grappoli, di dura scorza, soda asciutta e forte; come la colombana, & simili. Nell'alture de monti, colli, e colline; coste, e spiaggie fanno bene tutte quelle, che producono il ceppo basso, di granello tenero, & facili à marcire, & grappoli stretti, e serrati di granello, come il moscadello e'l mammolo; Ma il moscadello (che innestato in su la san colombana acquista graziosissimo sapore) & tutto altro vitigno, che teme la nebbia, & la rugiada, vuol esser piantato à Oriente; & à Occidente quelli che riceuono aiuto e vigore dal vna e dal'altra, come sono le colombine, & le di scorza dure & asciutte. Il colombino, e' suoi simili, che hanno il legno duro, e broccoloso, & che si scorza presto è cattiuo per i luoghi ventosi, & in questi fa bene il greco e'l trebbiano in vigne. Si deono ancora piantare le Viti ne campi grassi che sieno poco fertili, & cauato i magliuoli

de luoghi magri; & così per contrario; & non meno ne' freddi & humidi quelle che hanno poca midolla, & i granelli sodi, & ne' caldi e secchi, quelle che ne hanno assai, & i granelli delicati di sottil buccia. Tutti i terreni sassosi in qualunque sito, ò di piano, ò di poggio, pur che in lauorandogli, per piantarui, si faccia rimanere le pietre dentro al terreno, riceuono le viti lietamente, e generano saporiti e gagliardi vini. Così le terre sparse di minuti sassatelli, e mesticati di scaglie ò pietre che si fendano (come doue fa il vin di Reno) & similmente quelli doue occorra spezzare grandissimi massi, & cacciar sotto i lor pezzi, di modo che non apparischano fuori, giouano alle Viti, & fanno buon vini. Le terre salebrose, & amare non sono il proposito per le Viti, come il dolce, e di buon sapore, doue appresso nasca acqua dolce, & buona da bere, douendo esser tale il sapor del vino, quale della terra. Con tutto ciò alle marine fanno buon vini, & per cagione di quel aere, sono le vue fuor di modo saporite. Amano le viti terreno magro, anzi che grasso; ma in magrezza mediocre si come in grassezza; & se pure siano piantate in grasso terreno, sianui delle pietre assai in esso, & se magro, non molte pietre, e terra assai della buona; ben che nel sasso quasi schietto, ò poco meno, come ne' Calestri, prouano benissimo. Ogni terreno domestico buono per piante d'arbori fruttiferi s'affà alle Viti, sia in che posizione di sito si voglia, pur che sia asciutto; onde è che non refiuta il tufo, e teschio puro. Et le Viti che vi faccin ben verdi, e fresche con i gambi grossi e grandi; non ronchiosi ò broccolosi; ma lisci, belli, e delicati, di frutto assai, dan chiaro segnale che sia per loro. Gli spini & i roghi danno indizio di terra atta alla viti. Quella che pel caldo si fende, & ha gran crepature, è cattiua per le viti, come ancora per li frutti, se già non vi fosse commodità di adacquarlo, essendo per altro di sustanza, e forte. E recipiente per le viti quella terra, che con la grassezza ha sustanza, e leggierezza, & non graue, & ancora che ella sia di sopra debile, se dentro è grassa, e sustanziosa sarà buona, perche quella di sotto nutrica bene le piante, & quella di sopra, secondo i tempi, ben difende dal freddo, e dal caldo: Così fa buon profitto à

Segni per conoscere quali terreni amino le viti, & quali le rifiutino.

tutto che vi si semina il terreno che di sopra è buono, e sotto cattiuo, zappandolo, ò vangandolo in modo che smouendolo à dentro torni di sopra la buona, e sotto vadi la trista.

Desiderano le Viti il terreno in tutti i modi di buon fondamento, & che sieno siti in fondo simili à se medesimi. Onde è che nel paese di Roma, sendo à poco più d'vn braccio il tufo, sieno i vini Romaneschi, & di poca durata, se ben di buon sapore, & perciò molto atti à far buoni i Raspati. Nel cretoso rade volte piglion bene, pur la terra che ha di sopra arena, e di sotto creta, gli produce assai acconciamente. & in questi terreni così malageuoli à appiccarui i magliuoli si possono piantare delle barbate; si come ne paludosi & all'acque sottoposti. Le barbate è ben poruele senza potarle, e'l secondo anno riempierle di terra. & gioua ancora à gettare fra la creta assai letame, & nel fondo della fossa quando si lauorano, del altra terra. Doue sono sassi in abbondanza conuiene scemargli, & doue non ne sono, fa bene porre intorno al piè de magliuoli tre ò quattro pietre viue per la ragione che si disse di sopra. Perche è bene sempre che si fanno i diuelti cacciar delle pietre in fondo delle fosse, & massimamente ne piani, come sempre anche ponendo in fosse, fognarle sotto con le lastre, accomodandoli in modo che non pure l'acqua, che pioue; ma tutta l'humidità si scoli, & tanto si faccia ponendogli nelle buche, & tutto più assai ne' piani, spiaggie, e colle, che ne' colli solleuati ò monti. Et facendo le fosse si getti la terra buona da vna banda, e la cattiua dal altra, à fin che questa rimanga di sopra, e quell'altra si stenda su le radici. Tra calcinacci e rouine, pur che vi sia alquanto di terra, prouano le Viti bene; & tutte quelle che fanno l'vua di granello tenero stanno bene piantarsi in terreno renischio, & rendono buon vino, & massimamente hauendo sotto acqua dolce. La terra che succia presto l'acqua è conueniente alle Viti. La creta rossa, l'argilla, e'l gesso, che la rattengano, è cattiua. Doue è stata altra volta vigna è male rifarla, per le radici restateui, & pel terreno indebolito.

Fogne vtilissime al le viti.

Bene adunque è, eleggere il terren crudo, nuouo &

faluatico, ò fia di fterpi, di macchie di roghi, ó prato, ò di bofco, di querce, più che di cerri; & fugghinfi fempre più che le gineftre, oue nafcono le felci, che, oltre à che, come è le tignamiche e'l cefto, danno indizio di cattiua terra, non fi sbarbicano mai. E i magliuoli che fi piantano ne' piani, non fi mettino à giacere come fi può far ne' monti, e nelle fpiaggie, mentre fi fa il diuelto; perche effendoui fotto il pancone, non fi fmaltirebbe l'acqua & ftarebbono di continuo molli le barbe, che e' metteffono, & per confequente in breue tempo fi marcirebbero.

Modo del diuelgere la terra per le vigne.

Confiderato adunque bene, fecondo l'offeruazione degl'ordini fopradetti, il luogo del fito à propofito per le viti, accomodandofi fempre nel meglio alla qualità del paefe, & determinato lo fpazio, che fi defidera per esfi, conuiene da quella banda, che torna bene à mano à coloro che hanno à lauorare, dar principio a diuegliere il terreno, doue elle hanno a ftare. Facciafi adunque la foffa quanto tiene la lunghezza di detto fpazio deftinato loro; & fe non è molto grande, & difagiofo, fi può far portare dal contrario lato del vltima parte del Diuelto di fuori, per riempiere l'vltima foffa d'effa, con Barelle, ò carrucci pel fodo, e fe è gran paefe, fi può gettar fuor del diuelto da quel medefimo lato, & lafciarlo ftare fopra la foffa dal lato di fuori, & farà argine, a piè della fiepe, che vi s'ha à porre; Ma meglio è farla gettar difcofto, fparnazzandola nel terreno che appianandouifi la vi fi fmaltifca fenza far rifalto: Ne fi metta mano à così fatto lauoro, quando la terra è non folamente molle, ma humida: Perche effendo humidiccia la terra, quando la fi diueglie, fangofa, ò bagnata affatto, fopraueněndole groffa pioggia in zuppa in guifa, che non dopo molto tempo foffoca i magliuoli di modo, che non vi prouano, perche non s'addomefticano mai con quella terra rappallottolata, e zotica; però è di necesfità eleggere giornate ferene, & afciutte; E volendo farlo d'Inuerno, è buon fare quando tira tramontana, & che fi vegga il terreno col effere inhumidito & rammorbidato dal acqua pionana, rimanere afciutto, non effendo mai bene trasfinare il terreno molle, ne per quefto, ne per altro. Perche volendo asficurarfene, la diritta è far tutti i diuelti di Eftate;

nel qual tempo s'incuoce la terra al Sole, forse più che per i tre l'Di diuen nd) cotta e stricolata, meritando d'esser sommamente lodato quel diuelto; la terra del quale sia ridotta quasi in poluere, & che sia più à dentro sempre di quello che hanno detto gl'antichi, & che da noi si dirà; Perche nel terreno sodo che rimane sotto la terra smossa del diuelto non fatto bene à dentro, si generano molti vapori; percioche le humidità de'le sustanze mischie, & impure, che son generate dagl elementi con l'aiuto del Sole, e degl'altri pianeti, & del istesso Cielo, non possono penetrare nelle viscere della terra, che non è solleuata, e mossa così bene come in quella che è per contrario; ne meno vnire insieme la massa delle barbe, e fomentarle al terreno, come quando sia il terreno profondissimamente diuelto: Ne è assai anche il diuerre la terra così à dentro, à volere hauere le Viti fertili; ma bisogna ancora che i contadini vsino grandissima diligenza in diuerlo sottilmente; accioche non vi rimanga ne sassi oltre à modo grossi nel mezo, ne sterpi, ne zolle grandi, ne piccole, che non sieno disfatte, e sfarinate; perche questi impedimenti non lasciano poi accostare la terra cotta a magliuoli, i quali non essendo bene stretti, oserrati, da quella ammozzolata, riceuono così il verno come l'estate notabilissimo danno, e mancano di venir rigogliosi, e di tanto frutto. Dee adunque la prima fossa detta esser larga due braccia, e fonda tre, se sia in poggio, pendendo sempre nel più se sia ripido, e scauezzo, e nel piano due in circa, secondo che si cognosce esserui meno ò più d'humidità, & che vi si ritruoui vicino alla cima del terreno il pancone, che sono due cose oltr'à modo alle Viti nociue, & nel far i diuelti l'vna e l'altra ageuolissimamente si conosce. Ne viene accanto il douer fare l'altra fossa, rasente alla fatta, la quale si può sotto col Marrone soggrottare per spedire il lauoro con più prestezza, che così capoleuerà il terreno smosso nel fondo della fossa, doue cascato se non è ben disfattosi, e diuenuto come lauorato nel cadere, si dee quiui tutto con la zappa ò vanga minuzzare, & prestamente rilauorare. Dipoi si ha à ritrouare con i ferri il terreno restato sotto al rouinato sodo, & quiui con la vanga, ò zap-

pa, e pala ridurlo al piano in fondo della fossa meza ripiena, gettando sopra il terreno à quel ragguaglio, e di questa maniera s'anderà seguitando di diuerre tutto il terreno di quello spazio, che s'è deliberato per la piantata della vigna, auuertendo, che è meglio, massimamente nel poggio, monte, spiaggia, colle, ò collina, piantar di mano in mano che si manuano giù le fosse à riempiere l'vna con l'altra, i magliuoli, che poi spianato il diuelto, come s'è detto, porgli con la gruccia. Spicchisi adunque, se sieno stati tagliati dalla vite con esso, quel poco di legnetto, che si chiama il vecchio, e gl'antichi lo chiamauano mallo, cioè martellino, conciosia che rimanendo appiccato tal ceppetto, stando poi sotto terra; infracida; onde è le barbe che mettono al capo del magliuolo, che son pur assai, toccandolo ancora esse si guastano, patiscono, & infracidano.

Magliuoli si deono metter nel diuelto senza il vecchio chiamato mallo.

Appresso à questa diligenza non bisogna pretermetterne vn altra più importante, che è d'osseruare, che quando si piantano nelle fosse i magliuoli, si pongano à giacere vn certo che à discrezione nel fondo d'esse, dirizzando il resto al aere, affine che più ageuolmente habbia à poter mettere più quantità di barba, sendo che quanti più o chi hanno i magliuoli sotto terra, più barbe mettano; e tuttauia nel fondo del diuelto di fossa in fossa si gettino de' sassi, se non ve ne sieno, portati d'altroue, e se ve ne sieno, dispargli la maggior parte nel terreno, si che pochi ne rimanghino fra la terra di sopra e'l fondo. E facendosi per piantar le Viti fosse aperte (perche ancora questo si costuma per abbreuiare il lauoro, e risparmiare spesa à fare il diuelto; ma conuiene che sia più buon terreno per loro, e loro appropriato, & che l'animo di natura) ò per diritto ò per trauerso del campo, che s'è destinato per vigna (come venga meglio) siano aperte bene di larghezza in bocca di due braccia e mezo, & in fondo vgualmente, tirate giù, e soggrottate poi, quando vi si piantano i magliuoli dal vna e dall'altra banda, minuzzando, e tritando loro addosso tutta la terra, & questo ancora con che le si riempiono, & sieno cupe in poggio tre braccia, & in piano poco meno, & gettisi lontana la terra dal orlo della fossa vn braccio, la buona

Magliuoli come si pōga ore di uelti men tre si fanno.

Fosse per porre magliuoli di qual larghezza, ò profondità conuie che sieno.

dà vn lato d'essa, la cattiua dal altro al medesimo modo, affinche quando elle si riempiono, in piantandoui i magliuoli (osseruando sempre, nel poggio, spiaggia, monte, colline, e colli di mettere vna particella di esse sempre à giacere) la buona gettata sù, e l'altra degl'orli delle fosse, disfacendola, e tritandola, si possa mandare al calcio de' magliuoli, come di sopra fu diuisato, & poi la cattiua ò non buona sopra, che col tempo incocendosi ella ancora a' Soli, e confettandosi a' freddi diuenti buona hauendo auuertenza di porre nel fondo buona quantità di sassi, accozzandogli in foggia di fogna, se si cognosca, che l'acqua vi coui, ò sia punto acquidrinolo il terreno, se nó, alla confusa: Dipoi gettisi sopra sassi, tanto che si ricuoprino, terreno di quelle sponde delle fosse, che è restato sodo e buono, e sopra questo piantinsi i magliuoli, con dar loro al calcio, se sia luogo oltre à modo magro, terreno mescolato con letame vecchio stagionato, ò fiocini, ò vinaccie, che ancora questo fa lor bene; O veramente loppa e pula di biade, ò di grano; ma che sia marcita d'vn anno, ò di due, & ciò fa di modo germugliar le radici per esser materie calde, accompagnate dal humidità della terra; e vigor del Sole, che opera à farli più presto fruttificare; massimamente se sia marcito allo scoperto, e non sotto gl'animali, si come quelle pietre posteui in fondo non più grosse d'vn cacio marzolino di quattro libbre non solo manterranno fresche nel gran caldo le barbe delle Viti, ma vi riusciranno i vini assai migliori; E le gemme delle medesime Viti indugieranno d'anno in anno à metter sì che non saranno offese da freddo che lor soprauenga, E bene ancora cacciar nelle fosse, sterpi, ricci di castagne, manne di sarmenti ò fascine, che mantengano il terreno sollo, e sospeso da poterui meglio abbarbicare, si come giouerà ancora non riempier la fossa tutta à vn tratto; ma lasciare d'anno in anno fino in tre anni à macerar quella terra soda degl'orli, e stagionata gettaruela dentro vn poco per anno, si che il terzo anno venga colmato & pareggiato il terreno; E posto, come s'è detto, i magliuoli nel pian della fossa si lascia loro due occhi, di poi strappandoli con le mani, si leui loro la più debil messa, & tirata innan-

 zi l'al-

zi l'altra, tagliando di sopra l'auanzo del magliuolo se, sia la prima, se nò senza toccarlo; si conduce alla sommità della fossa, ponendo à tutti vna cannuccia ò paletto, e zappandogli ò vangandogli ciaschedun mese, sbarbando l'erba, si che siano conguagliati al terreno; Ne prima che al fin di maggio si dee troncar quella messa più debole, con lasciar l'altra, e più ancora fin che quella messa sarà inuiata à farsi lunga; perche allora non germoglierà più, & al febraio seguente si taglia via quel poco di messa, che auanza sopra il magliuolo col pennato, accioche crescendo il fusto, e quello di compagnia, diuentino vn medesimo piede. Ancora deesi lauorare il terreno intorno à detti magliuoli il primo, e gl'altri Anni, Ma meglio sarebbe zappargli, ò vangargli ogni mese, questo in piano, quello in poggio, & così tutti gl'altri magliuoli, piante e vigne, cominciando da febbraio fin per tutto ottobre, ritornandoui parte del lor terreno attorno da maggio fin per tutto agosto, affin che se non siano trafitte dal eccessiuo caldo le lor radici, e poi colmarle con la marra innanzi al verno, & aprirli poi fuori alla primauera, lauorando allora attorno bene, & nettandoli dall'erbe, con tagliar lor via tutte le radici, che saranno fra le due terre, con metterui; ma vn poco discosto dal suo piè, il suo palo, che la vi si auuezzi à andar sù; Ma perche queste Viti haranno due anni: al altro vegnente febbraio si taglino di nuouo sopra due occhi, e dipoi vi si mettano i pali, che loro bisognino vn poco grandetti, & come quelle due messe siano cresciute vn dito, si leui la minore; ma se'l piè sia gagliardo, lascinsi ambedue, tenendogli netti da ogni altra messa, che vi si infiamettesse, e spuntando ancora quelle, che vi sono, perche si faccia tutt'vna. E perche al altro febbraio haueranno tre anni, si può poi lasciar loro ambedue le messe, tirandogli innanzi à guisa di Vite fatta, e da frutrificare secondo il rigoglio che se le vede.

Come si deua gouernare il magliuolo posto il primo anno.

Come si deua trassinare il secõd'anno.

Come si deua attẽdere il terzo anno.

Ma le buche che per li campi ò luoghi della villa per piantare le Viti occorra fare siano quattro braccia per ogni lato, e fonde tre in monti, & in piano poco manco, gettando pur la terra lontana dalle sponde vn buon braccio, per poter poi, come nelle fosse riempirne quanto più

si può

si può della buona. Et auuertasi che si piantino così fatte buche per frutti, per Viti, à far bronconi tra l'vn frutto, e l'altro. Nello scompartimento de' campi, si riempia il fondo di sassi ammontati in colmo: a fin che l'acqua scoli, & non coui e stagni, à fare infracidare le radici, come chiusa in vn vaso. Et si deono fare queste buche così grandi perche altramente le radici vrtando nel sodo non si dilatino; per ciò è bene ancora questo, in piãtando soggrottarli. Ancora s'ha ad auuertire ne' paesi di sito che v'è gran calata, e scoscesa, e ripida, oue s'hanno à por Viti, che ad ogn'ordine che d'essi si ponghi in filo, & ancora à Vigna, fare vn muro à secco, grosso à scarpa, che sostenga il terreno di maniera che piouendo ancora rouinosamente non l'habbia à portar via. S'accostuma ancora in molti lai d'Italia e fuora, in monte, & in piano doue s'hanno à piantar vigne, non diuerre tutto lo spazio d'esse, ma in quello far assai fosse larghe, l'vna dal altra lontana due braccia, & mezzo e tre, & poruì i magliuoli; ma di questo modo, trouando presto il sodo, non profittano à vn pezzo, quanto quelli de' diuelti liberi. Ma se elle saranno fosse ampie, piantate con la regola di sopra, verranno bene; ma non mai tãto quanto, ne' diuelti, doue la terra, è tutta smossa, e radici largamente vagando possono abbracciare il tutto. Hora volendo piantare al febraio lauorisi il terreno al ottobre, se non si sia prima di estate potuto lauorare, e volendo piantare al ottobre, sia lauorato prima al agosto a'meno, se non si sia fatto di primauera: Et come si sia, non si maneggi mai la terra altramente che asciutta, & à tempo asciutto, per le ragioni, che furono di sopra recate. Si come non si pianti mai ammazzerato, & con tempo piouoso ò inhumidito. E di qui è che la prima cosa che ha à fare vn valente Agricoltore volendo ben coltiuare e trattare, e tenere la sua possessione, si è pensare a' modi di sanarla dal acqua, & da ogni suo gemitio, così della piouana, che ella non nuoca a' campi, come alle pozzaughere & acquattrini di essa & à quella delle vene sotterra che non appariscono all'aere, & dar l'vscita à tutte, con far buone fosse scoperte, ò fogne aperte in pozzi smaltitoi, ò chiassaiuoli secondo i siti, e che ricercano i

Formelle per Viti.

Fosse per Viti.

Prima cura del valente agricoltore.

paesi, riparando con muri à secco e taluolta con i fatti à calcina, & cansare il trabocco del acque, facendo fare assai, e buoni acquai per i campi, e fosse fognate per dare lo sfogamento al acque, & con fare ne' luoghi da smaltirle buoni acquidocci con i suoi scolatoi ben fognati, & con ordinare le fosse per i frutti, e per le Viti similmente con capaci e larghe fogne, & massimamente ne' luoghi doue concorra molta acquazzione. E di questa maniera sanificando i campi. Et in questo bisogna vedere di piantarui ogn'altra cosa che fichi. Perche in poco tempo seguendo la conformità della lor natura, tureranno con le loro radici la fogna, essendosi trouata ne condotti del acque giù per li doccioni vna barba di fico più di cento cinquanta braccia lunga, che lasciatasi ingrossare harebbe guasto affatto quel canale. E volendouene pure piantare, per esser luogo fresco; faccianfi per loro le fosse più spesse, & pongauisi vna fossa di fichi, & vna no; Et per esser questa vna delle grande importanze che risguardi l'ottima coltiuazione de' campi di leuare ancora l'acque stagnanti, ò che vi vengono, ò che vi nascono, & couano, conuiene porui cura con ogni diligenza prendendo esempio dalla natura, che così come l'huomo, che non può orinare sendole impedito le strade di ciò, si fa spacciato; il simile auuiene alla terra & a' campi, che se non si purgano dal acqua, rimangono infermi, & sono morti non rendendo frutto ò poco, & i posticci vi vengono meno, onde è di necessità hauer l'occhio à rimetter le fosse a' tempi per dare sito ragioneuole al acque piouane che rouinano i campi in poca dotta, & portano sempre via il meglio del terreno che le dilauano, & douunche elle fanno questo cattiuo effetto si dee auuertire di lauorarui al tempo asciutto, & quando altrui si crede che non sia per piouere, & tanto piu si dee esser cauto in ciò, & accurato, quanto più si desidera in tali lati di porui delle Viti, le quali per esser di natura humorose hanno à noia l'acque, & si vede per isperienza, che ne luoghi humidi fanno cattiuo il vino, & così per contrario, & così per li seminati, & per li frutti i luoghi pantanosi non rendono; Perche per rettificargli conuiene tal volta fare grandissimi fossi aperti, che isbocchino

Fichi non sono da piantarsi nelle fosse delle viti, e perche.

ch.no

rhino in laghi & fiumi vicini, & che sien atti à riceuer: in se tutte le fosse che son fatte per sanificare i campi, e le campagne occupati dal acqua, & i paduli; Ma quanto alla bontà de vini volendo coltiuare à Viti, io ho per constante che chi desidera buon vino ponga i vignazzi in lato montuoso, e pieno di sassi, ò grandi ò piccoli, Quelli poi che brama d'hauerne assai ponga pancate, & Anguillari in piano in lati grassi, mettendo i magliuoli più radi e discosto che altroue, ò si vero a bronconi per i campi, ò le mandi in pergola, così mezzanamente alta. Perche la Vite oltre al cercar tuttauia con i tralci di allargarsi e distenderli, e vaga d'abbracciar molto paese, & masimamente in alto; e quanto più va alta, tanto più frutto getta; ma di sustanza più debole e minore; e tenendola bassa à vso di vigna, se le viene à torre il suo proprio, & è forza che ella faccia poco in tal lato; ma buono. La Vite in se ha questa natura, che ella vuole stare insieme Vite con Vite; come in vero è cosa naturale di tutte le piante d'ogni genere, & à voler far buon vino, non vuole la Vite participar di niente altro che di essa Vite, & di essa sostanza di Vite, per esser la Vite e'l vino tanto gentile, delicato, & attrattiuo, che ogni minima cosa lo guasta, ogni feto, e sapor piglia, di quel che vi si mescola ed incorpora, e i rattiene: Et non che altro osseruisi, che nella vigna doue il terreno produce la Marcorella, quel vino saperrà del istesso tristo odore di Marcorella; si che come s'è detto Vite con Vite & vino con vino in gran quantità insieme, & hauer gran cura a' vasi, ò siano di terra cotta inuetriati, à vsanza di Spagna, che i loro potentissimi vini Secchi, Sanmartini, e di Riua d'Auia racchiu con la bocca serrata, e stipata di pece, dal dì che a' Principali di quel paese sia nata vna figlia, gli tengono sigillati, fin che si sposi, & gli trouano tuttauia abbonitti. Ancora si dee stare auuertito a' vini che non piglino fetoe cattiuo, & si conseruino con buono odore, come tutte le botti, e barili & bigoncie, sopra tutto procurando ch'elle non sappino di muffa ò piglino il secco, che non ne vanno queste due cose se non col lasciarle, & leuarne anche buondato, e volendo sperimentare le differenze delle nature de vini fatti in diuersi lati, & di diuersa

Vite vuol esser sola posta con Vite.

di diuerfa maniera di v ge; facciafi fare vn Tino d'vua di vigna, & vno d'vue di pancate, & tutte di poggio, e d'vn medefimo paefe, & facciafi pruoua di qual fia migliore d'ambidue esfi vini che fenza dubio farà migliore quel della vigna, piglifi poi l'vua d'vna pancata ò anguillare di tre filari, & quello del filar di mezzo fi metta difpersè in vn tino, & in vn altro pongafi quello di due filari dalle prode, & facendofi la efperienza qual fia il megliore, fempre fi trouerrà il vino del filar di mezo effer più buono, più fano, più netto, & più faporito, & di più bel colore che quella de due filari di fuore, perche viene a participare del graffo del càmpo, & quella di mezo non v'arriua; ma del fapore, odore, colore, e bontà delle Viti medefime, facciafi paragone del vino medefimo de' bronconi, e de cappellacci, & delle altri con quelli delle pergole, & per concludere chi vuol buon vino, ponga le Viti in luoghi montuofi, fecchi, & afciutti, buoni, e priui d'ogni gemitio & mollor d'acque ftagnanti, & chi affai vino, pancate e bronconi, e metta in pergola. E ben vero che le vigne ogni dì vengono à nòia a' mezzaiuoli, perche rifpetto à quelle le fanno poco vino, & chi n'hà, & chi ne pianterà, & le faccia à fua mano ne farà bene; ma chi le lafcia à grido di villani getta via la fpefa, & hauendo durato la fatica in darno, le vede tofto mal condotte confumarfi e finire, & masfime quelle di poggi & monti; percioche in quelle di piano interuiene il contrario, perche fi mantengono le vigne & le pancate fi fpengono. & tofto che fia la Pancata ò la vigna in eflere, à due cofe bifogna hauer gran cura l'vna di non lafciar mai feminare fu colti femente di forte alcuna, come fanno molti imprudentemente carote, paftinache, radici, bietole roffe, & fimili, perche i magliuoli col nutrimento che leui loro, ne patifcono troppo; La feconda, è di non vi lafciare trafporre pianta di forte alcuna, & masfimamente cauolini, fpigo, ramerino, e faluia, & fimili cofe calde. perche fpolpano il terreno, & peggio di tutto, le zucche, cocomeri, poponi; Ma il prezzemolo, e la lattuga feminataui, con la faffettica, non gli farà notabil danno, come qualche rapa, e radicchio. Quando egl'è tempo di potare, facciafi ftaccare i magliuoli

Per ricorre poco ma buon vino.

Per ricorre molto ma cattiuo Vino.

Seme veruno non fi patifca feminato fra magliuoli.

gliuoli

gliuoli per porgli à Luna crescente, passata la Luna di gennaio & quando arriui alla Vite, la prima cosa squadrala tutta, & scorgi come possa battere la potagione; & lasciale il suo capo, & se questo truoui lungo, come da prima si disse, spiccane il magliuolo, se no, l'altro che gli viene appresso, che s'ha à spiccare per ordinario, & è il vero Magliuolo, & oltre alle condizioni dette di sopra, sia mediocremente sottile e non grosso, ne broccoloso, sodo dal basso, & non dalla vetta, & legando insieme i magliuoli che si son così trascelti, auuertiscasi che non si strofini l'vn occhio col altro ò si soffreghi, & se s'habbiano à trasportare qualche poco di spazio da lontano, pongasi vn panno lino molle, che di quando in quãdo si rinmolli in su la tagliatura, perche secondo lo spazio lontano si rammorbidisce; guardisi dal Sole, e massimamente dal vento di mezo dì, e tramontana; Habbiasi ancor cura, che e' non habbia rimettiticci su pel trõco d'altri tralci, & hauendogli, lascinsi stare, se ben fossero rigogliosi oltra modo, Ne se ne tolga mai che vn solo per Vite, & del primo, o quel primo dopo'l primo, & osseruisi questa Regola da chiunque vuol del vino; Perche gl'altri sermenti, ò indugiano à farne vn tempo, ò ne fan poco. Oh quante volte auuiene che circondando minutamente il padrone la vigna sua, troua molte Viti che non fanno Vue mai; & di quelle che non fanno se non raspolli, & non si rinuiene chi sappia darne la ragione, & pure è questa, che il primo tronco che si lascia alle Viti, e il vero capo, & il secondo viene à essere il vero magliuolo, che produrrà vua assai e presto, il terzo ne farà; ma tardi, e poca, & in raspolli, e rada, il quarto non mai, & chi non lo crede ne può far la pruoua; onde si cognosce manifestissimamente quanto erri chi pone tutti i magliuoli di vna Vite, che vi truoui; da questo per certo procede.

Magliuolo quando si deue staccare.

Viti, onde auuegna che sieno ò infruttifere ò men fertili.

Et chi vuole ancora auanzare in perfezzione questo documento quando le Viti son cariche d'vue segui le più cariche d'esse, & in qual magliuolo, & da tramontana, & pigli di quello. Et se conuiene che sia magliuolo di Vite che s'habbia à portar di lontano assai (oltre à quello si disse (empiasi vn corbello di terra cotta buona, &

Barbatelle di Viti, e modo per attaccarle facilmente.

na, & facciasi per disotto & di sopra pel mezo passare il sermento, e poi doppo vn'anno si tagli di sotto al corbello & in esso & con esso si pianti, & mettauisi al ottobre cascate le foglie. & se vorrai farlo attaccare in lato humido, come nelle corti delle case, & ombroso e difficile, fa la barbata à questo modo: In vn orcio, & ponlo in quello, & con quello inclinato così ancora; ma in terra ferma, si fanno le barbate per ogni sicuro vso da trapiantare, auuertendo, che se s'ha à piantare in collina dei farne il semenrario in collina, se in poggio, in poggio, se in monte in monte, così del asciutto, caldo, humido, secco, hassi à osseruare. E tuttauia nel più magro, secco, e stentato luogo della possessione, & ciò s'ha à fare sul diuelto, ò nelle fosse al modo detto di sopra, solamente non s'hanno à cacciar tanto sotto; perche di lì à poco si possono più ageuolmente leuar via, perche non ha à esser quella la stanza loro, ma vn deposito. Ancora volendo piantare in sul diuelto di monte (perche in piano si puo adoperar la gruccia) mentre si fa, senza stendergli nella fossa, & di mano in mano, piantandoli riempierli; si fa d'hauere vn palo di ferro voto vguale in cima come disotto dalla punta; affinche fittolo in terra faccia il buco col cauarnelo dentro di se, & non stiuandolo dalle bande, come fa il palo pieno, e massiccio; gettisi in fondo di quel buco, sei granella d'orzo, & riempiasi il pertuso, di terra cotta, ò poluere di terra buona, ò arena, ò vinaccia, in parte pillandogli bene attorno la materia & così s'attaccherà sicuro, & i magliuoli si trasceglino d'ottima bontà di sorte di Viti, & variasi, come anco di diuersi s'ha à piantar la vigna, perche se vno non pruoua in quell'anno fa l'altro, & vi pruoua. Ne mai piantando magliuoli si patirà, che sieno storti ò ammaccati per porgli, che ciò gli danneggia, e fa marcire, & se pur conuiene per attaccargli alla gruccia stri gnerli giu attorcergli vn poco, sia fatto dal vltimo intorno al occhio; Ma adoperando quel palo voto, non occorrerà, & massimamente se si faccia fabbricar grosso, quanto vn braccio, e lungo al bisogno; & nel terreno sassoso, si faccia fare vn ferro sodo, à vso di succhiello in punta che discosterà i sassuoli che egli intoppi sotto, lasciandoli aper-

Palo di ferro voto dentro per piātare magliuoli.

Piantagione de' magliuoli in varie foggie.

fura espedita da mandar giù il magliuolo, il quale si cacci e ponga giù sempre diritto, se non se quando si pone auanti si riempiano le fosse vn po à ghiacere, come da prima si disse; Ma ponendolo torto da quiui in sù, s'offende poi troppo à scalzare, e zappare, vrtādouisi dētro, Se'l terreno sia secco, & caldo, ò estremamente magro oue si pianta la Vite, non si riempia affatto la fossa, ne meno il pertuso sopra il diuelto si riempia tutto à vn tratto; ma di tempo in tempo, secondo prende l'humore e'l vigore in se; Ma se sia humido & freddo e grandemente grasso, riempiasi affatto, & si rituri ne' diuelti.
Et in tutti i modi che le Viti si piantino, ò fosse, ò diuelti, ò altro doue hanno a stare sempre, si piantino tuttauia doppij i magliuoli, & afferratoui l'vno, e l'altro, leuisi via il men vigoroso, e vegnente, & questo si metta in vn altro diuelto à parte per barbare, mettendoli lontani l'vn dal altro vn terzo di braccio, e non più, & così s'haranno barbate fatte di due anni. Ne' luoghi arridi & asciutti, secchi, & caldi, è meglio piantar i magliuoli nel Autunno per far barbate, & vigna; Perche non solo queste; ma tutte l'altre piante che si pongono al Autunno, oltre alle ragioni dette di sopra, godono nel terreno, perpetuo lor deposito & naturale, il benefizio di tutto'l verno addomesticando in quel tempo le lor barbe con la terra, e traendone quel humore, che è loro abbastanza, con esso intrattenendosi, per germinare à Primauera, nella quale, piantandosi, le lor barbe non hanno molto tempo à distenderfi, e farsi amiche alla terra, & in vn tempo hanno à far due effetti, metter sotto le barbe, e mandar fuor sopra le foglie. E buona piantata dal fin d'ottobre fino à gennaio à Luna crescente, & à Luna scema hanno à essere staccati i magliuoli, così per la primauera, nella quale conuiene, subito spiccati dalla Vite, piantargli nel terreno per far buone barbate; perche haueranno maggior vigore e forza à metter sotto e sopra che non gli stati colti: tenendo sempre a mente, che i magliuoli che hanno gl'occhi più fitti, sono più fertili, che gl'altri, facendo sotto terra più barbe, e fuori maggior messe e vue. Et il tempo vero dello spiccargli dalle Viti è quando cominciano i sarmenti ad hauer piaghati

vn po

vn po gl'occhi, & che si scorgono di cominciare à gonfiare, & il piantare à primauera s'ha à fare ne paesi freddi & humidi & come sono quelle terre il più delle volte che sono situate alle radice de monti volti à Leuante, Ponente, e Tramontana, e nelle basse pianure, doue piantandosi nel Autunno, cominciano à spuntar fuor le barbe per esser sottili e molto deboli, in breue quel humidità gli corrompe & infracida, Perche hauendo le Viti, ò altre piante à regittare poi alla primauera nuoue barbe, essendo la terra asciutta e risecca da gl'ardentissimi Soli del Estate, non possono crescere anzi patiscono, e non vanno innanzi; & per ciò è bene in tali terreni seruirsi, in cambio di magliuoli, delle viti barbate; ma nella primauera smaltito il rigido verno, e l'humide pioggie, col fauore del Sole, & in tal tempo, diseccata & rasciugata tutta quella humidezza, che ell'haueua nel Autunno & poi nel Inuerno raccolto in seno, quella terra freddosa, e piena d'humido ammansata & addomesticata, e e risanata accetterà per la benignità della stagione conuenientemente non pure le Barbate; ma i magliuoli à fruttificarui ragioneuolmente. Doue sia difficile e rozzo, & aspro il terreno, s'impiastri di bouina il magliuolo, & sfesso da piè, vi si componga dentro quanto più si possono granelli d'orzo, & così in tutti i rami de' frutti, ficcandone dieci, ò dodici. Il pero, melo, e ciriegio, e nespolo s'appiccheranno, & se sia terreno asciutto s'adacqui in fondo il pertuso, & durando l'asciuttore s'adacquino del continuo, perche nulla fa più afferrare, che l'adacquare da prima; Ma conuiene continuare in ciò, fin che si conosce, le Viti ò le piante non habbiano a patire del secco: Aggrauisi, quando si piantano, loro intorno la terra asciutta, & si calchi si che la tocchi per tutto. Ne luoghi e terreni secchi è meglio porre barbate, più acconciamente difendendosi elle dal Sole, che non i magliuoli, i quali da sette occhi in su sono giudicati sterili, non essendo rimasto in quella parte vigore di generare: Ne' luoghi vmidi, perche'l Sole possa asciugar sempre d'ogni intorno, piantinsi le Viti più rade, & così ne' lati secchi, e magri, perche riceuino più humidità.

I ma-

I magliuoli condutti da lontano, se si vede che egl'abbiano patito, tenendogli nel acqua, rinuigoriranno. Sotto terra si deon ricoprire almeno quattr'occhi: impiastrando gli con la bouina, oltre che gl'aiuta afferrare, gli difende da' Vermini.

Scriuono i Greci che le ghiande sfracellate alla grandezza delle faue, sparse intorno alle radice de' magliuoli danno abbondanza di frutto, e giouano all'inuecchiare il vino; Il medesimo s'afferma delle vinaccie; ma semplicemente l'arena posta in modo che la circondi i primi occhi del magliuolo, senz'altro gli farà metter radici, & appiccargli à sofficienza. E volendo fare vn semenzaio che in capo di cinque anni dia ogn'anno assai barbate; diuisisi il luogo destinato acciò, più tosto diuelto che altramente, & se no, compartito in larghe, grandi e spaziose fosse lontane l'vna dal altra otto braccia del altezza detta di sopra, ripieni poi, quando si piantano, ammezzati ò più, quiui si ponghino magliuoli cappati lontani l'vno dall'altro vn terzo di braccio, & alleuinsi poi di tempo in tempo con i suoi paletti sempre secchi, che i verdi che s'appiccono, ò pali, ò canne, sempre fan nocumento. Et come egli haranno tre anni finiti, si come s'hauerebbono à potar in foggia di Viti fatte, si volgeranno due, è tre di quelle sue messe sotto terra per piedi Viti crescendole poi d'anno in anno, secondo che vedrassi, che i posti sotto mettino più gagliardo, sotterrandogli in quello spázio del ottobre, vn piede sotto, & lungi dal altro l'vno tre braccia; Poi essendo le Viti da Tramontana verso mezo dì per dirittura, si volgeranno verso Oriente tagliandoli due occhi sopra la terra, acconciandoli in modo che si posfino lauorare, e parlare, & che l'vna vetta non noi l'altra, come sotterrando il primo magliuolo lontano dal suo piè vn braccio, il secondo due, il terzo tre, & il quarto solamente vno; il quinto due & il sesto tre, & sempre à dirittura, & di questa maniera niun magliuolo occuperà l'altro, nè cima di due occhi sopra terra darà noia all'altra; anzi appariranno distintamente tutti palati, & quando cresceranno in maggior numero, gli sotterrerai sin al doppio anche più spessi lasciandoui per ciò delle messe trauerse che facciano ma-

gliuoli per l'anno seguente; che se bene saranno lontane da terra vn piè, ò mezzo braccio, si zapperanno ò vangheranno ageuolmente, dando lor sempre vn po d'aiuto se sia terreno debole, ò troppo magro di sterco di bue, di pecora, ò di porco, ò di foglie d'arbori, come quercia, & cerro, sopra le quali habbiano stallato le capre, ò altri armenti. La colombina è caldissima è molto à proposito à far germugliare le Viti presto; ma nõ è poi buona à megliorare il vino, che fa il contrario: Ottima cosa sarà loro l'orina vecchia marcita; & se manchi sterco i fauuli, e fusti d'altri legumi faran buono effetto, riparando ancora dal freddo, e da gl'altri animali reptili se sieno di lupini. Il seminare ancora fra esse all'ottobre veccie, faue, & lupini; & di quiui, à tre ò quattro mesi vangargli sotto giouerà loro, & vn pugnello di lupini cotti, dati attorno al piè, gli fomenterà grandemenre; come ogni sorte di letame stagionato, che si dia loro, & auuertendo di non ne mettere di alcuna sorte su le barbe appunto; ma lontano da essi, e dal tronco sopra esse, e così a gl'arbori sapendo che nella terra arenosa è miglior quello delle pecora, che altro, & pure ancora di capra farà bene; pur che nello scassare s'auuertisca, che la terra che è di sopra vadi di sotto, & così si muti, & rinnuoui à

Gouernione richiesto a magliuoli.

Magliuoli, & hauendo riguardo che col lauorar loro attornogli, non s'offendano, ò se si fa quando cominciano à muouere, non si squotano gl'occhi, ò si soffreghino; Imperciò è bene anticipare al zappargli ò vangargli, & lo scalzargli d'attorno è da esser cominciato da tredici d'ottobre, si che auanzi la bruma, & s'habbino scalzati.

Lauorare i magliuoli quando o come si deua.

Dopo la bruma zappisi ò vanghisi intorno allo scalzato, & intorno al Equinozio di Primauera pareggisi; tutto'l voto dello scalzato; Intorno à mezzo aprile ammassisi la terra intorno al pedale; Di estate sarchisi spesse volte; & quando al ottobre e' si scalzano, & si scuoprono le loro radici & si spurgano, e nettano dalle barbaccie destramente col ferro, si ricorda quelle barbette che hanno messo l'estate: Perche, se le si lasceranno, la Vite, abbandonate quelle di sotto, di breue vien meno; In modo che quello che si truoua di lor messe vn piede e mezo in giù, s'ha à leuare, & conuiene durare à scalzargli ogni

Zappare, e scalzare le viti, quando si deua fare più acconciamente.

ogni Autunno fin in trè anni, di poi lauorargli al solito; Ma come fieno palati i piedi principali accioche vi vadano su i magliuoli si volgeranno al febbraio seguente al modo degl'altri, seguitando come s'è detto di lauorare le messe sotterrate a' suoi tempi: e poi al febbraio che verrà comincisi à cauare tutti i magliuoli da occidente, i quali per hauer finito due anni, saranno talmente grandi e barbati, che piantandogli altroue, & procurandogli, daranno delle vue in copia a' rami; percioche quando tu gli leuerai per porgli, saranno piu belli, che i piantati sbarbati di quattro anni, tanto profittano sempre più in tutto le piante à trasporre le giouani, che l'attempate. Et cauati tutti da quel lato, caccerai sotto quetre, ò quattro, ò sei magliuoli, che vi saranno da por giù per piè, facendo la buca capace à ciò, & osseruando tanto à questi, & agl'altri, che a' primi, che è di zappargli ò vangargli ogni mese, cominciando da febbraio a tutto ottobre ritornando il lor proprio terreno d'intorno al maggio fin per tutto agosto per difesa del caldo grande, colmandogli poi bene con la marra fin al verno, aprendogli ancora fuori alla primauera con quella vanga come s'è detto tagliando tutte le radiche, che sono à galla guardando di non offender loro il piè: & però sarà bene reciderli col pennato lontano vn dito dal tronco, per non intaccarlo, mettendo à febbraio vn palo ò due canne, come sia la costuma del paese: poi al marzo seguente gli taglierai, come s'è detto, nel nuouo sopra due occhi; & allora palerai, lasciando poi la più gagliarda messa à venire innanzi, togliendo via l'altra; poi al altro marzo potrai lasciar due capi per piè; E non è dubbio che quante più volte sien lauorati di mese in mese fin all'ottobre, aprendogli come s'è detto fuor al febraio & sempre nettandogli, & spurgandogli dalle barbaccie, & leuando ogni messa, che sia nata di sopra sul piè, e tor via i vermini, che apparifcono, & le legature, che serrin troppo, operando tutto à Luna scema, faranno grande acquisto, crescendo smisuratamente. A tal che à maggio poi si cauino tutti i magliuoli superflui, che si trouino fra la messa delle Viti, lasciandoui i più belli, e necessarij per tirare innanzi l'anno seguente, e per far de' capi

per

per tenere indietro, e basse le Viti. E quelli che son pieni di pampani e non hanno vua; Al fine poi di questo mese si dee scapezzare tutti i tralci che hanno l'vua, e spuntargli bene.

Semenzai di magliuoli in altra foggia

Altri hanno opinione per fare il semenzaio de' magliuoli da farsi perfetti à barbate, che si deua prendere degli scelti, & piantargli à vso di diuelto, hauendolo fatto fare per quello spazio che piaccia in lato fresco, affinche i magliuoli s'appicchino, & in mediocre terreno, perche il caldo non gli annoi, & habbiano di terreno à migliorare trapiantandogli, & pongonsi presso l'vno all'altro vn mezo braccio, e non troppo adentro, affinche con ageuolezza fatte le barbe, si posin cauare, il che si può fare il secondo, ò terzo anno, e trasporgli doue s'è destinato, & ne' campi, per fare i bronconi, i quali ò sieno fatti di gambali, ò rami di castagni, con più forche, che si possa in cima, ò di trauicelli di quercia segata in foggia d'aguglia, accommodatiui sopra cerchi ò mezi cerchij à far palloni, e reggere, e dispensare i sarmenti, & da' piè gl'vni, e gl'altri abbrustolati, affinche cacciata quella parte sotto terra, basti contro all'ingiuria del humido, ò vero ficcando da capo alla semplice piuoli, ò randelli di scopa, corniolo, ò ginepro (facendogli ancora di questo che regge all'acqua gran tempo,) restino tra l'vn frutto, e l'altro nelle fosse proprie che nel campo han riceuuti i frutti, ò nelle formelle fra l'vna, e l'altra à dirittura, non le ponendo quando gl'arbori; perche ponendo quando loro magliuoli, e non barbatelle, le bestie gli pascono, & nel lauorar si guastano, essendo si piccoli, che essendo Viti fatte, e ben palate s'ha loro vn altro po di riguardo, oltre à che tanto ancora s'innalzano, che non v'aggiungono; che quando la Vite, è pasciuta, & dal bue massimamente, ò dalla capra, che han le bocche velenose, è spacciata; & così facendo lor vezzi il secondo anno, ti faranno dell'vue; & auuertiscasi di porre queste barbate discosto sempre mezo braccio dal broncone.

Bronconi, & loro acconcime.

Barbatelle come si cauino

Puossi vsare ancora vn altro modo di far barbate, è quali si fanno su per le pergole, & per le Viti degl'arbori con i sarmenti delle Viti proprie, pigliando di quelli

che sono accosto a' capi, che s'hanno à lasciare, & nel mezo della Vite, che tu vuoi acconciare, e mettasi à vso di capogatto nel fondo d'vn paniere, ò cestino, pieno di grasso e buon terriccio, e facciasi passare per disotto, di sopra, & accostar bene alla Vite, & in calcar quel terriccio tenendolo così sostentato da palo sotto, ò accommodato con corde a' rami del arbore, ò legni della pergola, fin che quel sarmento metta le barbe in quel paniere, & il secondo anno fatta la barbata, taglia il sarmento col paniere, e pianta nella fossa ò doue tu vuoi ogni cosa insieme; ma questa sorte di barbatelle teme più assai, & esse spolpano le Viti, & le storpiano, perche il rigoglio, mediante quel terreno, se ne va tutto in quel tralcio, e perciò non è da vsarlo se non per forza, volendo (come sarebbe à dire) entrare in seme di qualche sorta di Vite notabile, come son quelle che si chiamano Marauiglie, ò vero che fanno l'vua di Ierusalem, che sono grappoli lunghi più d'vn braccio, per esser sicuro che ella si attacchi; e questo è più acconcio modo, che per le Viti, e per i rosai doppij da dommasco, & per i gelsomini di catalogna, melaranci, limoni, e cedri si possa vsare. Con tutte queste diligenze che s'vsano à procacciarsi, e prouedersi di fare assai barbate, la esperienza dimostra che i magliuoli fanno miglior pruoua per far venire innanzi vna vigna, che non le barbate; Ma queste son buone à esser piantate à canto agl'arberi, lontani due ò tre piedi, come bene lasciarono scritto i Greci; perche lauorando attorno, si possino bene sradicare le nuoue barbe, nate rasente terra, e cauar quelle, che entrano dentro ver l'arbore, che non ne tragghino nutrimento alcuno, e massimamente quando sono olmi, che fanno molte radiche, & s'intricano troppo con esso loro, & lo scauargli, e loro, & ad esse intorno spesso, è causa di più frutto. Son buone ancora le barbate per fare appiccare le Viti in certi luoghi pantanosi, e difficili per altro à poter bene attaccaruisi.

da Viti alte.

Barbatelle di varie piante.

Ora ogni Vite posta sopra alberi ò bronconi richiede anzi che no, per assai fruttificare, paesi e terre humide, come riuiere, piani, acquatrinosi e grassi terreni; auuertendo che se vi habbiano à risedere sotto i seminati, si

Viti alte sopra alberi, ò bronconi e lor coltiuazione.

ponghino gl'vni dagl'altri lontani cinquanta braccia ne' piani, ne' poggi trentacinque in circa, e lasciando prato sotto à vso di Verziere, si possano piantare l'vno come l'altro vn po più fondi, come sarebbe à dire venti braccia. E se siano in terreno humidiccio è bene farle andare su' salci, vetrici, ontani ò simili: Amano le Viti d'andare per poterle accauallare, & hauere il Sole, su gl'arberi, che habbiano le fronde ne rare, ne spesse, come si vede nella pianura di Palermo far benissimo sopra i Loti, e sopra i pioppi, Abornielli e frassini; per questa cagione molto ricusano l'olmo, e fanno bene, perche l'olmo mette sotto grande intricamento di numerose radici; con tutto ciò, tenendolo aperto, si può accettare.

Alberi recipienti per le viti su luoghi rileuati.

Se sieno in piani asciutti, e colli, e monti, ò spiaggie simili son migliori i cerri, le quercie, i frassini, e'l legno santo, e' noci sopra quali vanno le Viti volentieri, i cornioli, e' san buchi, e sopra tutto l'oppio, è accommodato à tutti i luoghi, e de fruttiferi il ciriegio, e togliendosi ne altri che sien di frutto, è ben potargli auanti che cominciro à dar fuor le foglie, al principio del inuerno, e à Luna crescente, Sia almeno il tronco del arbore che ha à sostener la Vite, nel terren magro, & non così gagliardo al altezza di quanto possa alzar il braccio in punta di piedi vn huomo; Ma ne' terreni grassi & potenti à doppio, e più quanto si voglino alzare, e crescere. In terra di lauoro di Regno di Napoli sù quelli arbori, che sostentano sopra di loro le Viti, che fanno il greco talor ve le stendono tanto ampiamente, che vna Vite sola rende cinque ò sei barili di vino, & in questi si può lasciar più rami, e forche, che non in quelli, & formargli più larghi e maggiori; in quelli più spessi, e ristretti, dando loro il garbo della forma vguale da ogni banda, si che apparisca l'albero ritondo il più si può; Ma se la scarsità del terreno, e la strettezza del luogo costringa, à mandarle sopra gl'vliui ò altri frutti, come si vede in quel di Genoua, oue il territorio è stretto, e'l terreno scarso, non si guastino questi, e tengasi la Vite più rasente al tronco che si può, e vicino alle prime forche, che d'esso surgano sopra'l tronco, & agl'altri si tenghino bene aperti i rami, e sfo-

Arbori per sostegno delle viti quanto deono esser alti il pedano.

Vite quando per necessità si mettono su gl'vliui come si prouegga al disagio dell'vliuo

e sfogati, à fin che manco che si può, gl'habbia à occupar l'ombra.

Quando si piantano à quest'vso gl'arbori, se la terra sia calda, e doue possa'l Sole; pongasi à tramontana affinche l'albero, sopra'l quale sia la Vite sparta lo difenda alquāto dal Sole; E se sia freddo à mezo giorno, à causa ch'egl'habbia da quella banda l'albero per difesa, & se sia temperato à Oriente, & Occidente: Siano doue s'hanno a piātar le fosse profonde, come si disse, tre braccia in poggio, & in piano mezo braccio meno, e la Vite si ponga lontana dal tronco vn braccio e mezo, e se riesca in fondo la terra molto humida in scauandola, pongauisi in fondo dello stabbio vecchio, mesticato con terra buona ascintta, e con maggior numero di sassi, e più spessi, serrati nel fondo, calcando la terra da basso, e sollo lasciando di sopra quello che si riempie, perche l'acqua vi possa penetrare. Alla Vite se ben sia trascelta barbata lunga non si lasci pigliar tutta l'altezza in vn tratto, perche ella resteria sottile e debole; ma si tiri innanzi di tre occhi in tre occhi à poco à poco in su, per darle agio di far buon piè, & ingrossarin più dotte, e così s'osserui, volendo mandar vna Vite sur vn tetto, ò in altezza da coprire con essa vn cortile d'vna casa à far frutto ed ombra.

Alberi per le viti & come si debbono piantare.

I pali che s'hanno à elegger per le viti, sono van taggiati di ginepro, di castagno, d'arcipresso, e d'ogni legno che regga al acqua e non marcisca, come il frassino, il pino, il mandorlo, e la scopa; Non è buono ne l'alloro, ne'l fico, ne'l salcio, ne l'albero, che s'attaccano, ne il nocciuolo, che fa i vermini, e seccan le viti; Et tutto si ponghino discosto dalle viti vn piè, e tuttauia secchi, e non mai verdi, e così le canne soppasse, ch'elle non possano mettere: Perche i freschi spoppano il terreno, e danneggiano troppo le viti; e siano tutti sbucciati, con la punta abbrustolat. in fondo; quanto vengono dalla terra ricoperti, ne sieno più grossi d'vna picca, ne più alti di meza. Se il paese è freddo fermisi il palo da tramontana; se caldo da mezo giorno; La legatura dee essere di materia arrendeuole, come ginestra, giunchi, e salci non troppo grossi, e con questi non si stringa tanto che recida, & sempre si leghi tra'l vecchio, e'l nuouo, e più in sul

Pali di qual legname sia no migliori.

Nocciuolo fa vermini che seccano le viti.

Tempo di palare le viti.

vecchio, che non in sul nuouo della Vite, e le legature sieno spesse. Del legare vi son due tempi senza danneggiar le Viti, cioè, ò prima che comincino a dar fuora gl'occhi, ò dipoi quando le nouelle messe si potranno commodamente accostare, ò distendersi a' pali.

Il terzo anno leuate le canne farai palare i magliuoli co' pali grossi, come s'è detto, abbronzati, & abbruciati nella punta, se sono di castagno, sien tutti pedagnuoli tagliati a buona Luna, e senza altro, siano diritti il più che si può, e guardisi di mettere il palo di sotto alla vite vn quattro, o sei dita, à fin che non spolpi, e sforzi la vite, & masimamente sendo di castagno, il quale ha questa natura di attrarre fuor di modo à se, e pongasi da quella banda che e'non le possa torre il Sole di mezo giorno; & osseruisi ancora questa diligenza nel palar le viti vecchie, e perche elle n'hanno maggior bisogno, e' nesti giouani similmente, e facciasi ogn'opera di palar tutte le viti a' pali, perche accarezzandole con esse te ne renderanno il merito, percioche chi manco spende più spende, e men gode à lungo andare, perche le canne son vane, & il più delle volte si vede, che la vite regge la canna, e non la canna la vite, se la non si rinnuòna, e si fortifica ogni dì, e l'effetto si vede à vn soffiar di vento straordinario, che ogni cosa trabocca in terra, e la canna e la vite, e la vite e la canna, e si perde à vn tratto la vite, l'vua, la canna, e la fatica, e la spesa; E perciò quello che si fa, si douerebbe acconciar bene, e con tutta quella diligenza che si può, e s'ha più tosto à far manco e assettarlo bene: Come dice il prouerbio, chi assai abbraccia poco strigne, conforme all'antica sentenzia, lodate le ville grandi, e coltiuare le piccole, e quel poco che si acconcia bene, renderà al certo più frutto che l'assai che s'assetti male, e masimamente intorno alle viti, le quali vogliano diligenza particolare. Ma quanto alle vigne, bramando vino assai, voltisi quella sentenzia à contrario, lodato il monte & attieneteui al piano, nel quale, e ne' paesi vmidi, e sottoposti à pioggia le viti hanno à esser tenute più alte, che ne' colli, e ne' luoghi alti e ariosi, e terre leggieri, e sottili per causa del immarcire, e ne luoghi alti innalza, secondo la qualità de siti, ò più, ò meno; Ne' luoghi te-

Palo di castagno e sua natura.

Canna è disutil palo.

ghi reniſtij, e doue ſia tufo, ſfarinato, come in Cipri, e Cãdia, oue fa per terra le viti che producono l'vua di Coranto, ſi poſſono laſciare vn po più preſſo a terra, e quaſi ſu la terra iſteſſa, non infangando anche quella qualità l'vue, e la poluere che le intride ſi ſquote, oltre che il bollire che fan l'vue di lor natura ne' tini, leuando in capo, e ſpurgano ogni ribalderia, che ſia all'vue attaccata, e ſono certa ſorte di viti, che van di lor natura (come quelle di coranto, e le paſſerine bianche) rependo, e non ſi guaſtano. E volendo crear le viti che ſi regghano da per loro, come in molti paeſi ſi ritruoua, come in Piemonte, in Linguadoch, & in alcuna regione di Spagna, è di meſtiero auuezzarle così da piccole, e ciò fare in terreno che ſia gagliardo; e doue il paeſe, e l'aere lo comporti, e da principio fin à ſette, ò otto anni, biſogna auuezzarle à ciò con canna, ò paletto, à ſtare, e reggerſi in piede alte da terra vn braccio, & laſciarle non più d'vn capo, come poi comincia ad eſſerſi fatto da ſe più ſodo, e poter ſoſtentarſi ſenza aiuto, conuien potarle preſſo al tronco, cioè ſcapezzare i ſermenti, à quattro ò ſei dita vicino à eſſo in capo al primo occhio, laſciandone vn ſolo à ogni gambale di tralcio, e di quanti vi ſe ne veggono de' buoni farne quaſi vn mazzocchio in rotondo, à guiſa del potare i capperi, acconciandogli che ſtieno rileuati vgualmente per tutto; ſi che creſcendo, reſti aggrauata la vite di ſarmenti trauerſali con contrapeſo pari da ogni lato, così ſi ſoſtentera da per ſe ſenz'altro palo; e ſi può la ciar loro per bilanciarle bene da ogni banda ſette, o otto capi di vn occhio ſolo in tutto, Queſto modo di potare ſi chiama alla Franzeſe, ed è vſanza ancora di Spagna, & con queſto modo di fare ſi poſſono aſſuetar le viti adulte d'Italia, cominciando d'anno in anno à riducerle in queſta maniera, da prima quattro capi à quella foggia, e poi cinque, e di mano in mano ſino in otto; ma tuttauia ne' terreni polputi, e gag'iardi, che ſon quelli che per tre, ò quattro braccia in giù ſon ſi ſomiglianti à loro iteſsi, come in cima; & così s'hauerà vue aſſai, che l'altre non dan frutto quanto queſte viti; ma ſon di vita minore, perche inuecchiano dopo non molto; Ma per far vna eſperienza, ſi può prouare

Viti come ſi poſſano auuiarle perche ſi reggano ſenza palo.

Potare alla franzeſe.

oue sia terra di fondamento e gagliarda, come è in Prouenza, in Piamonte, & in altri luoghi, doue le pongono à filari nelle fosse, lontana l'vna dal altra, tre, e quattro braccia; Perche arano il terreno co' buoi, ò caualli in que' mezi, e col arare si può ancora riandare tutti i piedi delle viti, e ritoccarle con la zappa, e vanga, che danno più vtile, e s'acconciano assai meglio.

Ne' paesi caldi, e terre secche, siano le viti così lunghe e distese che co' lor sermenti possin ben coprirle il piè, e l'vua, à fin che il Sole non le riarda, e secchi; e ne' freddi, e humidi sieno in loro più raccolte, e ristrette à fin che il Sole, e'l vento scorra al intorno asciugando l'vmore che guasta e corrompe. Ne' poggi e colli è bene alle viti, che son piantate lasciar dalla parte di sopra che guardano all'insu le fosse aperte, cioè alla volta del monte, e di sotto far loro vn arginetto che così l'acqua della pioggia scorre alle barbe, e le fa crescere assai. Ancora le viti che sono di diuerso sapore, e che maturano in diuerso tempo, deono esser poste da per se dall'altre, che maturano assai prima, e quelle che tardano assai à germogliare, ma non à maturare, che hanno poca midolla, fanno vue assai; nè temono così la brina, le nebbie, e'l caldo come l'altre.

Viti intaccate sotto in lauorando come sié curate.

E se per sorte in lauorando le viti con zappa, ò marra, ò vomere, elle s'offendessero, mettasi sopra alla ferita terra sottilissima mescolata con lo sterco di capra, ò pecora, e leghi attorno coprendosi bene con terra smossa; ma se la ferita sarà alle radici pongasele sopra vn po di terra mescolata con sterco, e spesso si vada zappando attorno.

Aere quale si ricerchi il giorno che si pianta.

Sia il giorno che si pianta quieto, piaceuole, e caldo. E'l nuuiloso senza pioggia non è da rifiutarlo; e se spruzzolasse non è cattiuo, e dal primo crescer della Luna fino à dieci dì.

Viti inferme per varij accidenti, e lor cura.

Se le viti saranno inferme, & che produchino i pampani rubicondi, forinsi nel gambale col succhiello, e dentro vi si ficchi vna cauicchia di rouere, ò vero si cacci nelle radici più grosse sfesse, ò vero si faccia penetrare vn chiodo nel tronco, & anche si può infondere al pedale scalzato del lozio humano, e più appresso rincalzarlo, e si saneranno; e quelle che sono restate ammortite pel freddo contra'l quale niente è meglio che ben

coper-

foperta'e con terra, taghaufi refente il calcio à terra, e rinnouando nuoue meffe, rinuigoriranno; e fe non fia perfo il gambo vecchio, taglifi fopra a doue per vltimo verfo i capi fi ritruoui il maglinolo mantenuto verde, fcapezzando affatto à doue fi conofca poffa rimetter la vite, e lafcifi andare innanzi qualche rimettiticcio che vi fia frefco.

Le fterili è opinione, ch'elle diuenteranno feconde, adacquandole con forte aceto, e ponendoui cenere, e impiaftrando con effa la fcorza; & fe fiano in luoghi caldi & aperti fendafi loro il tronco, e caccinifi vna pietra, annaffiando con orina humana, fi che arriui alle radici, e facciafi di nouembre, e fe nò il freddo, di febbraio; e lo infetarle è il più ficuro rimedio; ma frequentando di annaffiar con orina la vite durerà più, facendo Vue più belle, e migliori.

Vite fterili come fecõ de diuenga no.

Quelle che feccano l'vue fi fanano con fcauar loro ben d'attorno, & ancora ponendo nella buca cenere di vite medefima, ò di rouere intrifa con aceto, ò tagliandola preffo à terra, e coprendola di letame, con ben procurar la meffa che ella fa. Quelle che hanno troppo grande il rigoglio, e fe ne vanno in pampani, effendo in lati caldi & aperti fi ritirino col potarle di nouembre, e ne' freddi fi brufchino di febbraio: E quando non ferua quefto fi fcalzino, e la fcalzatura fi riempia di fabbia di fiume, ò veramente di cenere; e quefto fi dia alle radici che s'intaccano, e tagliano, mettendo delle pietre fra effe, & affai gioua aprire, e dilatar loro i farmenti, tenendogli allargati che il Sole vi penetri con facilità.

Vite che fecchino l'vue, e lor cura.

Viti che fe ne vãno in rigoglio come fi attuti quel lor fouerchio vigore.

Quelle che ne' luoghi grasfi marcifcano l'vua, fpampininfi da' lati trenta dì auanti la vendemmia, lafciando folo nel mezo per difefa qualche foglia. Tanto farà quattro libbre di cenere vecchia pofte alla fua radice, e così altrettanta fabbia afciutta e minuta.

Viti che marcifcano l'vue come fieno da procurarfi.

Quelle poi che per troppe foglie non conducono il frutto, fi curano col hauer confiderato al maggio le lor meffe, e lafciar loro pochi tralci leuando tutti gl'altri, e quelli foftentar con paletti, tanto che gl'ingrosfino, e fi regghino da per loro, e fe i gran pampani e fpefi le foffocaffero, infieme con l'altre viti troppo fe n'aduggiaffero,

Viti che fe ne vãno in pãpani come e quando fi poffino fpampanare.

tero, sfrondinsi, e continuamente lasciando loro molte e lunghi capi, tirargli bene spartiti l'vn dall'altro più che si possa zappandole rare, e men litamandole, come quelle de' piani, e nel maggio leua via assai pampani; ma più à quelle che marciscon l'vua; Et à tutte gioua assai l'alleggerirle di pampani, che si cognoscono esser superflui e inutili; pur che non si faccia questo, quando sono in fiori, che allora farà loro nocumento troppo le pioggie. si come la nebbia folta, e l'aere folco; e di questo non si patisce è bene al maggio farlo quando son tenere & anco quando l'vua ha sfiorito, leuando sempre con mano, e non mai con ferri, tutte quelle messe e pampani che nascono nel lor tronco, & ancora alle radici, se non se qualche bel sarmento, per lasciare à rinouar la vite, così s'hanno à staccar tutti quei sarmenti, che nascono nelle braccia, non hauendo vue, e che non s'habbino per ciò à lasciare al anno à venire, e tutti quelli, che hanno l'vue è ben scapezzare, e tutto cio gioua ancora à poter l'anno seguente più tosto, e più speditamente potarle, è buono ancora ma non tanto i bruscar'e nel Autunno, e à Primauera, A questa ne' luoghi freddi, à quello ne' caldi, ne' temperati non accade. Ne altro è, il bruscarle, che spartire, staccare, e leuar loro d'addosso la scorza superflua e che sta penzoloni, o male appiccata, à fin che sotto rinnuoui, auuertendo di non toccare che quella, che casca da per se con vn pezzo di maglia di giaco.

Viti come e quando si dibiu chino, e nettino.

Le Viti vecchie, e trasandate si possono riducere, e rinnouare se ell'hanno profonde le barbe, tagliandole fra le due terre, alleuando poi il piu bel capo surgente dalla tagliatura, ò vero facendo vna fossetta appresso sotto vn braccio e mezo, sotterrandoui tutto'l vecchio, e cauando fuori il nuouo, & se ell'habbin patito di secco si che non sien habili à piegarsi, scalzisi il primo anno di maniera che non si scuopra, à offendersi le radici, e diasi loro del litame stagionato, potando corto, zappando, e spampinandole spesso, & hauendo di poi al altr'anno fatto buon capi, sotterragli con elle: E se son sane, e di buona sorte seghisi à doue ensia, o ha nodo, ò veramente tagliandole con intaccare il tronco in mezo, quattro dita sopra terra e di quiui s'alleui la Vite nouella, scalzandole, &

Viti vecchie, e trasandate come rinnouar si possano.

dole; & tirandone così al principio di marzo, e leuata via l'asprezza della legatura con taglie[illegible] ferramento, ricuoprasi con terra concimata minuta: l'altre più cattiue, innestandole fra le due terre, ripulluleranno; Ma meglio è fradicare le Viti vecchie dal basso delle lor radici, e dopo due anni, lasciato stare il terreno rotto à quel modo, ripiantarle di nuouo, scassando il terreno, e facendoui di sopra la nuoua vigna, seguirando l'ordine di zappargli spesso ò vangargli. Le viti vecchie si trapiantano con risico, Impercio cautele delle fosse doue elle sono, con più barbe che si puo, si ponghino nelle fosse, volte come prima, hauendole segnate auanti che elle si cauino, lasciando loro vno, ò due occhi nel nuouo capo, ponendo sopra le lor radici terra minuta, e ricotta, e grassa, ò veramente mescolata con litame marcito, e humido, adacquandole spesso con acqua grossa di litamaccio, ò di fosso, non mancando di spesso zapparle, ò vangarle; e perche la natura di tutti i frutti, come delle viti, è di metter volentieri delle barbe à galla nella superficie del terreno, e così di abbandonare le concentrate di dentro in esso, che sono di vero, e naturale nutrimento, perch'elle durino, e si conseruino, così quelle, come queste, conuiene scalzare ogn'anno, e strappar loro quelle barbicole, e lasciandole scalzate l'inuerno ne' paesi non troppo diacci, è di grandissima vtilità loro; e facciasi quest'opera ne' dì buoni, e che non soffij tramontana, nel mese di ottobre, ò nouembre: Ne' secchi e duri, facciasi, piouuta vna grossa acqua. E'l ricoprirle sia sempre quando si comincia à riscaldare il tempo per primauera, e allora vangando, ò zappando si riempia quella buca di terra cotta, e si pareggi vguale senza alzar la terra al gozzo, che la danneggia, eccetto che doue fa di bisogno dar lo scolo all'acqua, che s'ha à vangare à pendio mandando la terra in alto à vso di comignolo: E alle terre fredde e secche, è bene, perche le possano riceuer l'humore, vangate che le sieno, e coperte, far loro intorno vn cerchio sotto incauato che l'acqua possa penetrare al basso d'ogni tempo: Ma volendo ritornare al suo segno vna vigna derelitta, trasandata, e vecchia; la prima cosa facciasi potare detta vigna fatta la Luna di gennaio, e alle

Viti vecchie come si traspiantino.

Vigna trasandata o vecchia, come si

posssa ridu-cere à suo segno.

e alle viti deboli facciasi lasciare vn occhio solo, & alle manco deboli due, o tre, e facciasi lauorare, e scalzare attorno ogni vite, e taglinsele tutte le barbe fra le due terre, e facciasi dare à ogn'vna due giumelle di vecciuole, ò mochi mescolati, ò qualche lupino cotto, e ricuoprasi la buca, ma non affatto, se son crudi, accioche possano nascere, & al maggio faccinsi ribattere, riempiendo la buca, e sotterra ambedue dette semente nate, à vso di Souescchio, e questa sarà la manifattura del primo anno: E similmente quand'elle si potano, faccinsi tritare le potature à pezzi piccoli, e lascinsi nella vigna, e quando l'anno medesimo si lauorano, vadiuo sotterrate, e così si seguiti di far sempre, volendole mantenere, e così si farà de pampani, lasciandogli infracidare a' piedi, che come si dice per prouerbio che alle viti buone, non si deue dar loro ne torre. Hacci vn altro modo da farsi ne' luoghi doue s'vsano pecore, con far lauorare vangando la detta vigna, e faruí lauorar dentro lupini quando è spampanato, E l'anno d'inuerno al colmo del freddo allogar per pastura que' lupini a chi ne ha, che è carestia di pascolo, e vi si mandino dentro à pasturare, percioche quando la pecora mangia, e camina, sempre stalla doppiamente, e quel grassime rimane nel terreno della vigna, e vi resta à infracidar la barba de' Lupini, tutte cose calde, e buone, facendo loro ancora l'osseruanza de' sarmenti e pampani. E tutto questo si dee fare ogn'anno alle vigne venute meno guaste, e disfatte, e non à le buone: perche in queste il vino riuscirebbe e grasso e debile; Il terzo anno solamente la lauorerai; ma in cambio di vecciuole, ò mochi, si dia loro della pagliaccia mescolata cō loppa in buona buca al pie, ricoprendola bene, e sopra tutto potandola corto, e tenendola à dietro hauendo voglia di repararla, e rihauerla, che ella vadi innanzi, e duri; e massimamente ne paesi montuosi e magri, e di questa maniera il vino sarà molto migliore: Ne' piani non occorre gouernarla così. Ecci chi vsa per tenerla à dietro di saettolarla, il che à certe viti trasandate fa molto bene, e à certe nò, perche le spolpa come il capo gatto; ma non tanto, e vale assai sempre il ritirare le viti addietro.

Vigna tralasciata come in altra guisa si possa riducere.

Saettolare le Viti non è sēpre bene.

Accommodando di far vna pergola, e che proui bene

in monte;

in monte; facciasi fare vna buona fossa larga tre braccia, e fonda altrettanto in poggio, in piano vn po meno, con i suoi sassi, e scoli & in quella si mettino magliuoli barbati che si vogliano in detta pergola lontano l'vno dal altro tre braccia e mezzo, e facciasi fare buona fossa dirimpetto à doue si voglia, che dipoi venghino le viti ò accanto al muro, ò appresso à colonne, e facciasi la fossa discosto dal muro ò colonne vn quattro, ò sei braccia, e'l secondo anno, se si vede che le viti habbian messo gagliardo, e con gran rigoglio facciasi potare à Luna crescente, lasciandoli vn occhio, ò due, dando loro ogn'anno della colombina spenta a' piedi; E nel porle da principio, facciasi dar loro nel fondo della fossa di molta robaccia, e pacchiume; che infradici, e tenga fresco, accioche s'appicchi meglio, essendo magliuoli, essendo barbate non vi accade, che arena; E dipoi il terzo anno hauendo messo gagliardamente, faccinsi propagginar ben sotterra, conducendole al luogo, doue hanno à star di fermo, cauandole fuori quanto elle vengano, e lasciando loro due occhi soli, per lasciar venire innanzi il tralcio migliore. E nella fossa fatta doue si sotterran le viti, facciasi porre di molto grassume, affinche elle possino crescere rigogliosamente; che le viti delle pergole, e massimamente negl'orti, oue si pongono di buone ragioni d'vue da mangiare, non importa tenghino del grasso, e così trattandole, faranno gran pruoua: E fatto che haueranno e stabilito il piede, si potrà lasciar loro capi assai, e distenderle, e allargar'e per tutto, perche elle harann o humore da poter nutrirsi; massimamente hauendo lauorato ben sotto il terreno, che altramente non basterebbeno, ne così bene riuscirebbero: Dal potar bene le viti e à tempo, e dal modo del legar bene i capi, e poi i tralci, depende tutto'l frutto, e mantenimento loro; imperciò conuiene eseguire questi parti con ogni accuratezza, e diligenza possibile, e primieramente farlo auanti che la vigna si lauori; affinche lauorata che ella sia, s'habbia, manco che si può, à calpestare, e caminarui sopra; e per questa cagione ancora prima che ella si lauori si faccia e legare, e palare: Adunque per acconciamente far questa operazione sono due tempi destinati per ciò;

Pergola come acconciamente: e presto si tiri in alto.

Frutto e mãtenimẽto delle Viti da che sia sommamente richiesto.

Potansi le viti di due tempi.

per ciò; All'autunno finita di fare non solo la vendemmia; ma che siano caduti tutti i pampani, & sieno assodate da vna, ò tre brinate i magliuoli, i quali di questa maniera, quando si pota si potranno ancora trascerre, per piantare; E l'altro alla primauera per gennaio, febraio, e marzo, Ne' paesi caldi, e ancora ne' tiepidi, e massimamente ne' siti, oue siano le viti volte à mezo giorno in quel conuesso che riceue il Sole, e à proposito potare nell'autunno; Ne' freddi, e gelati, e doue le viti sien volte à tramontana, facciasi di primauera; e ne' luoghi più temperati, nella più temperata stagione che vadia di queste due, percioche l'autunno risponde alla primauera, e la primauera all'autunno. Hora per mandare à effetto tutto questo prudentemente conuiene che l'ottimo potatore consideri bene il paese, il sito, il terreno, e la Vite, la quale di prima giunta standole d'attorno con vn occhiata bisogna, che la squadri tutta, e gettato l'occhio à quella parte, che e' cognosce di douere scemarla, metta mano al pennato per bene ingarbarla; sapendo che potandosi a buon hora, la Vite si carica più di legno, innanzi allo'nuerno, e quando dopo, e tardi si carica più di frutto, e perciò auuertisca chi pota, che se la Vite, è tanto ferma e forte che ella possa sofferire il carico potisi dopo l'inuerno; e se è fiacca, debole, e vecchia, che habbia bisogno di ristorarsi e rifarsi, sia il potare à buon'hora accioche ella venga fortificata di legname. Sono alcuni che stimano esser ben fatto da che sia finita la vendemmia, alleggerir le viti del carico de' sermenti; non leuandogli come se si potasse affatto, affinche la primauera lacrimando, non perda il nutrimento; benche potata nell'autunno più presto germini. E se sia freddo, e brinata, s'abbrucia; ne è da cominciare il potare la mattina; ma quando sia disfatta la brinata dal Sole, e sieno i sarmenti inuiciditi, e riscaldati; i quali s'hanno à tagliare à trauerso allo'ngiu facendo a schisa biesci il taglio aguzzato, e sopra l'occhio quanto è il mezo fra l'vno, e l'altro; quello perche l'acqua piouana non vi si posi; e questo perche l'occhio non ne patisca e si scoli; Ma le vigne che son poste in paesi caldi, sta bene potarle innanzi allo'nuerno, & così per contrario così quelle che son

Potagione, e ottimi ammaestramenti intorno ad essa.

Taglio nel potare e sua ragione.

volte à mezo giorno, e verso il Sole, rimossi dal furor del vento, ancora che sieno in paesi freddosi, acconciamente si potano auanti il verno. Quelle che son poste al risguardo di tramontana, e d'occidente, si potino à primauera, così quelle che son volte à altre bande doue scaldi il Sole, à primauera. Quelle che son poste ne colli, monti, poggi, coste, ò spiaggie doue sia carestia d'humore, si potino auanti il verno; Quelle del piano, ò valli grasse e fondate al'a Primauera, come le di età perfetta e rigogliose; Tardi si potino ancora quelle, che temono le brine. Se veramente questi due tempi di autunno e primauera non seruissero à portar quelle imprese che s'hanno; saluisi la più robusta, e gagliarda parte à potar all'inuernata, e massimamente volte à mezzo di; Ma meglio è ingegnarsi di spedirle tutte in quelle due; percioche, quando gela di dicembre, & ancora passa di gennaio non è mai bene ne poco ne punto trassinar le viti, che son diaccide, e si rouinano, e perciò ancora di mezo gennaio, e febbraio: si dee auuertire di non entrare à potarle, che in giorno mansueto, chiaro, e ben alto il Sole, e caldo, e che non tiri tramontana, ò sia ghiaccio, ò pioggia: Si potranno ben tirare à terra dagl'arbori, quando pioue, e sono humide che così saranno pieghevoli, e vincide, ne si romperanno.

Viti non sono da trassinarsi quando gela.

Il potar sia à quale stagion si voglia, s'ha à fare nello scemar della Luna, perche le viti non lagriman tanto, eccetto ne' luoghi molto grassi, ò viti grasse, che per gastigarle è ben potarle nel crescer della Luna, & anco di primauera; Ma ne' paesi freddi tuttauia à Luna scema di marzo; se caldi di febraio; benche à primauera voglia essere più osseruata la Luna scema; Ma nel autunno non accade più che tanto la consideration della Luna; perche in quel tempo le viti non lagrimano. Altri tengono, che le viti morbide e grasse, ne' terreni grassi, piantandole à primauera, si debba fare à Luna nuoua: perche arrechino più frutto: Altri le potano nel suo scemare, dicendo che così renderanno più vua, e le magre e stentate nel suo crescimento; Ma chi pota nell'autunno dee sollecitarsi d'hauer finito auanti che'l freddo venga; e taglinsi le cime tenere non tutto il ceppo, che non lagrimi,

Considerazione al lo scemamento, e crescimento della Luna in potando.

Viti sieno sempre potate da vna mano.

Potatore mancino fa goffa potatura.

grimi, se il paese non contraria. Siano sempre potate le viti da vna mano, e questo non sia mai da potator mancino, che vengon male, e fa brutto vedere, & habbiasi cura ancora in potando sempre alla qualità della terra e del cielo e del sito. Nell'humido facciasi che la sia raccolta alta; nel secco bassa, e così nel caldo. Ne si tiri la vite innanzi à vn tratto, che diuien debile, e si formi da piccola à poco à poco, come ha da seguir per tutto'l tempo: Le viti che hanno gl'occhi spessi, & hanno ad allungar nel potare per hauer più forza, che quelle che gl'hanno rari, e quelle che hanno più distanza da occhio à occhio per esser diseccate, han bisogno di più corta potatura, Assai lunghe s'hanno à lasciar poche volte in vite deboli, così nelle nuoue, come nelle vecchie; e quando si fa, sia nel vano, e alto della vite; Perche l'anno che viene la si possa scapezzare quiui, e quanto si può si carichi il farméto sopra la vite, a fin che non si marcisca, e si regga meglio. E se la vite e forte & in terren buono, se le può lasciar più capi, pur che si spuntino bene, perche farà miglior vua, che lasciarlo intero, se ben meno, & i capi sopra la vite in terren gagliardo si diuidino in sei, ò otto, quelle che si sostentano da per loro senza pali. Alle palate che son più deboli si spartisca in due, & alle viti vecchie si lasci qualche sarmento à mezo il calcio per tagliarui sopra e rinouarla; Ma le viti magre, se si può, sien potate al apparir della Luna di geunaio, e sin à quindici dì. e quanti sieno più giorni, se rigogliose, e morbide, più s'indugi verso il fine; perche questa Luna fa produrre più vua d'ogn'altra, osseruando questo modo in tutte l'altre lune, e potando innanzi al verno (come s'è detto) quelle de colti, e le vicine non offese da tramontana, risparmando di capi quelle che si conseruano, per l'anno à venire, che hanno fatto dell'vue assai, che per non errare, si potranno contrasegnare, e à que'rimettiticci da basso, che si disse si serbauano à rinuigorire la vite, si lascino due occhi soli, & vn sol tralcio per vite. Habbiasi adunque auuertenza in potando, al frutto, a' capi per l'anno auuenire, di lasciare i più belli; e di conseruar le Viti.

Delle quali quella che è posta sopra gl'arbori s'ha à diui-

diuidere in quattro parti che guardino alle quattro parti dell'vniuerso; E queste inchinature essendo di quattro qualità contrarie, ricercano ancora ordine variato, secondo'l sito delle viti; imperciò quelle volte à tramontana si raglin poco, ne si faccia al tempo freddo, che abbrucia le ferite, onde lascianſi da questa banda pochi capi, con vna guida che possa ritrouar la vite al anno auuenire. Di verso mezo dì si lascino più capi à difendere il caldo dell'estate; Stiano come questi, quelli da Oriente ed Occidente, lasciando i capi à tutte lunghi, ò corti, si come ti darà segno la fertilità del terreno; Percioche come si vede in terra di lauoro alle Viti che fanno il greco su per gl'arbori, si spuntano à torno attorno le cime d'essi senz'altro, potando ogni cinque anni, potendo comportare, e dando sempre nuouo frutto tutto quel tempo acconci à quel modo, e con tanto rigoglio, che taluno arbore d'vna Vite sola, ò due, rende cinque ò sei barili di greco. Radasi via con ferro il musco che si troua nel pedale, che annoia le viti, e le abbruttisce: Taglinsi via ancora que' catorchi; cioè quel legnetto secco del anno passato. e se le viti saranno in pergola, ò in bronconi alte da terra cinque braccia, & quella eleuata altrettanto, le lascerai quattro capi, accomodandoli che vadin sopra stesi verso Oriente. Suole talhora nascere vn capo tra li due bracci delle viti, nel mezo oue la si diuide. Questo recidasi via che danneggia la vite; ma se sia più vegnente, e gagliardo che l'vno de due capi, de' lati della Vite, tirisi questo nuouo innanzi, e leuisi quello. Lasceranno si accommodatamente i capi per produrre l'vua nel mezo de' due lati, ò braccia delle viti, i quali fruttificheranno senza noiar la vite, come gl'vltimi presso alla Vite, e rasente il terreno; Ma se ella harà steso i capi più del douere lontani e con le braccia hauerà auanzato chi la sostiene, lascisi vna robusta messa appresso al tronco per adoperarla quando bisogni (come s'è detto) à rinouare la Vite; alle quali sempre si lascino così a le pergole come a' bronconi, & all'altre delle vigne, pochi capi, e meno di quello si dice. Perche le viti amano più di lor natura partorir, che viuere. E se in potando s'incontra in alcuna Vite che habbia del secco verminoso

Viti sù gl'arbori come si scompartiscono.

Capo del la vite che nasce fra le due braccia.

e pieno

e pieno di formiche scarnifcie tutto quel fecco e trifto impiagato fin al viuo, leuando via ogni particella magagnata, e tolta di quella acquofità ò morchia che efce da fe del monte dell'vliue, auanti fi macinino, mefcolata con terra cretofà, e quefta, e quella ben rimefticata infieme, impiaftri l'offefa e fi vi bagni all'intorno, ancora le foglie di fambuco, e d'vliuo, bollite nel' acqua, e mefcolando con creta, rimedieranno à quefto taglio, e quando per lo potar à certo tempo lagrimaffero troppo, ò per altra cagione di lor difetto, fcalzifi loro le barbe, e ritrouata la più groffa radice s'intacchi fotto, e lafcifi fcoperta à fgocciolare per parecchi dì, poi fi ricuopra con terra cotta minuta. E fe alla Vite cafchino le foglie e' frutti auanti tempo, le farà vtile ftrofinar prima le fue radici, con cenere di caftagno, e farmenti, e poi riempiendo il voto con quefte lafciarla: Vn corno di caftrato vecchio ridurrà a fe tutte le formiche fe le viti faranno tempeftate da loro; & impiaftrando douunche elle bazzichano tutte periranno, E à vn ventre di caftrato tutte concorreranno; & i vermini ancora, fotterrandolo in mezzo fi che ne refti vn poco fuori: E bagnando le viti nouelle col acqua che refti nel vafo, oue fieno ftate in molle le pelli de buoi e vacche fecche, non vi fi accofteranno animali a danneggiarle, bagnandole tofto che elle habbiano fuori i pampani la fera, e bafterà ritoccarle la feconda volta, masfimamente fe foffe piouigginato: Le formiche l'ammazza l'acqua di tornefe ageuolmente, e vn cerchio di cenere fatto intorno al piè che lo circondi tutto, e anche vn cerchio di cera fatto attorno al gambo che lo circondi tutto, tenuto continuamente colmo d'acqua. Profumando la vigna con zolfo, cera, e morchia, ridotti col cuocere come mele; masfimamente negl'arbori: perche il fummo fale in alto; periranno tutti i nocenti vermini d'effe, & impiaftrandole ne' luoghi offefi, & in gambi, e la pania fimilmente diftefa per gambo gl'ammazza.

Lagrimazione fouerchia delle viti come fi poffa ftagnare.

Vite che non tengono ne le foglie ne'l frutto e lor foccorfo.

Formiche e vermi che tempeftino le viti come fi posfino fpegnere.

Se fi fcofcenda in potando i fiacchi rami di vite, che occorra rappiccarli infieme, lafcifi purgar ben la piaga, poi fi impiaftri con quel acqua del monte d'vliue, che così fatta bollire, affodi come mele, e ponendo fopr

Ramo fcofceso in potando come fi poffa rappiccare.

ftereo

stereo di pecore, vi si metta terra minuta: e si leghi, se è sopra terra, se sotto si ricuopra così acconcia: Se sia rosa da bestie la Vite; taglisi sotto al magagnato ò pasciuto, che possa rimettere. Neuicato che sia si, scuota tutta la neue, e così da'rami de' frutti, perche quel freddo d'intorno nuoce loro, e li guasta. Nella seconda lauoratura che si faccia alle vigne, si può vn poco manco affondar la zappa ò vanga, & ancora più leggiermente, quando cominci à maturar l'vue, quali seccano. Ne' luoghi arenosi e deboli si lauorino auanti pioua, perche succino poi meglio l'acqua, e due vangate, ò zappate basta loro; Ma in tutti i lati quanto più è zappata, vangata, e raspata la Vite, tanto è meglio, e più vtile à farle far frutto, e mantenerla: si come è cosa molto lodata mandar i porci à ruffolar nelle vigne, continuando dalla vendemmia à Primauera, auuertendo che vi vadiano solamente quando è asciutto, che gioua à disradicare la gramigna, e cattiue barbe, e disfar le topaie col niffolo, e' nidi de' nocenti animali. Quanto a' grassumi che si menzionarono di sopra, che si posson dare alle vigne, è superfluo dargli ne' terreni grassi, e sostanziosi, massimamente in luoghi caldi, e secchi, che abbrucia troppo, e fa lor male; ma nelle terre fiacche, e deboli da gagliardia, e le aiuta, come nelle leggieri, deboli, affaticate, e vecchie, e à così fatte, nulla è meglio, che fatto vn solco fondo a doue appunto son le viti, seminarui dentro fatta la vendemmia, lupini fondi, e à primauera vangargli sotto, pignendoli rasente i lor gambi; Auuertendo che ogni litame, che non habbia passato vn anno à marcirsi, e infracidarsi, e tristo per le vigne, perche tutto menerà tropp'herba; Mez'acqua, e meza orina vecchia, data alle radici delle viti scalzate, che arriui al fondo d'esse, ricoperte di terra poi cotta, gioua assai loro à augumentarle, e mantenerle, e massimamente à quelle che vanno sopra gl'alberi dandola auanti febbraio. E alle viti magre farà bene, scalzatele, riempirle di terra grassa. E sarà assai ogni tre anni tornare à ringrassarle con questo litame di fracidume, e quando s'adopera il litame vecchio, pongasi discosto dalle Viti vn buon palmo: Son lor buone le ceneri delle fornaci, e i fiocini dell'vue; La loppa del lino, e del gra-

Concimi che siano più che altri vtili alle viti.

no, le rinfresca la segatura delle tauole d'albero, la poluere raccolta per le strade; la terra, che auanza al Salnitro che si fa; la scolatura delle fogne, la fogliaccia auanzata a' bachi della seta, la poluere della lana battuta, e quella de prati abbruciati, calcinacci minuti acconci con litame e colombina, la pollina, e di tutti gl'animali di pollaio, le tagliature de' sarti, pellicciai, calzolai; limatura ò segatura di pettinagnoli; rimbrencioli d'ogni sorte, e limatura di corna, e tutto fa più operazione alle nouelle viti, che alle vecchie e fatte. E à voler riparare e spegnere i bruchi delle viti, hauendone che patiscano di simil maladizione, conciandole in modo che per due anni poi non fanno frutto; bisogna subito farle potar di nuouo, e non lasciar loro che vn occhio; E secondo che son le viti, accommodarsi, e tanto si faccia alle guaste dalle brinate, e si ripara che non penetra dentro il veleno; perche indugiando, si concentrerrebbe, e l'ancide sì, che il più delle volte s'hanno à tagliar da piede. E per tornare a' bruchi, sendo di tanta importanza, fa d'hauer vn buon paio di guanti & stropiccinsi ben giù pel pedale, e douunch'elle son gremite di quelli; e quando pur non si potesse far questo, faccisi à buon hora l'anno impaniar le viti da alto, presso al gambo, ò vero al capo, che così per se s'ammazzeranno: Ancora si facciano cercare le viti sera e mattina, massimamente ne' luoghi à solatio, che quiui noiano più, e stuzzicando con vna cannuccia, si faccin cadere à terra, e si calpestino.

Bruchi come si possino spegnere.

Quando la vigna è giouinetta, bisogna legarla lentissimamente, ò con vimini di salcio, d'olmo, di ginestra, di giunco, d'erba palustre, ò paglia molle, ò altro strame, e tutti questi son meglio che non i salci, perche questi, seccati, offendon la vite: In Sicilia v'è vn erba appropriata à legar le viti che s'addomanda ἀμπελόδεσμον, e Vicelino, accompagnata da' pali di sambuco e vliuo. Le canne sogliono bastare cinque anni in lato freddo.

Legature delle viti, e di che sia il meglio à farle.

Le propaggini che si fanno alle viti, si delle vigne, come degl'alberi, sono il mantenimento loro senza l'hauer a ripiantarle di nuouo; e tanto più presto vengono, quanto in loro s'accresce doppio nutrimento, e dalla Madre vite, e dal radicar di se medesimo; Imperciò in potandosi le vigne

Propaggini.

le vigne oue sia vacuo di viti si lasci loro qualche capo più lungo per l'anno auuenire: il quale si possa poi sotterrare all'Autunno, tanto innanzi, facendolo venire, quanto è à doue hauerebbe à essere stata posta la vite, seguendo l'ordine del suo filare; e così si faccia a gl'arbori quando occorra dall'vno all'altro, e massimamente da quelli da' quali pendendo i lunghissimi sermenti, ò son retti da' pali fitti in terra attorno a gl'alberi, ò s'intrecciano insieme, legando l'vna all'altra punta à quelli del vicino arbore, che intricato crescendo insieme, s'aggiungono l'vno all'altro; Si che questo sermento lungo generato dalla Vite vecchia, stendendolo à terra acconciamente può seruire à quest'effetto. E ancora scalzando essa Vite vecchia, fin all'vltime barbe, e chinandola nella fossa col suo fusto, si spartisce poi in più parti, ad arriuare a gl'arboscelli doue le manchino i suoi magliuoli, e cauate fuor loro le punte, creano col nutrimento del vecchio capo tralci, e messe à mandarle oue fa di bisogno, e quando si fa questa operazione, auuertiscasi di non offender le medolle delle viti, che non cresceranno poi i capi sotterrali, ne così presto ne tanto. Ancora le messe, che per questo effetto si lasciano à piè delle viti tirate bene innanzi, & allungate, si possono accommodatissimamente propagginare. Ma non riescono di quella bontà, per dar frutto assai, come quelle che si trascieglieno nel mezo delle viti, tra i campi che vi sono Adunque da quelle viti dalle quali s'ha à propagginare il sermento, sceggasi tale, che habbia fatto dell'vue quell'anno vegnente, e belle; E facciasele la fossa tre braccia fonda in monte, in piano vn po manco, e quanto più humido, e grasso sia il luogo, tuttauia men in giù: E più nel asciutto, e debole, larga per tutto due, e cauinsi sotto terra almeno quattro occhi di quel sarmento à giacere, si che fuori ne caui due verso la punta, e gl'altri di dietro che calan verso terra, si acciechino, ammaccandogli con mano; E ancora quelli che arriuono al fondo della fossa dalla cima, perche non faccino radici al aere tagliando ancora tutti gl'altri sarmenti delle viti, eccetto che quello che se gl'ha à lasciare per capo al anno à venire. Si che il sermento propagginato habbi in tutto sette occhi, de'

quali basterà anche che ne sia fuori vno solo, & è meglio. E affin che non offenda tanto la vite vecchia spoppandola troppo, se li dia vn taglio il second'anno fin alla midolla; il terzo poi si spicchi affatto, e si capouolga in giù affondandolo bene sotto terra perche non generi le radici in su, e se la si vorrà trasportare altroue questo sermento senza lasciarlo à riparar la vigna, si può porre vn poco giù a galla, e fargli più piccola fossa, e in capo di due anni taglia à doue è appiccato alla Vite, prima sopra, e poi sotto terra vn braccio: Se si vogli poi ancora lasciar restar quiui, se non quanto bisogni per portarlo via con le cresciute radici. Alle viti vecchie volendo propagginarle, bisogna scalzar le radici con diligenza infin alle attaccature dell'vltimo lor fondo, e tirandole giù nella fossa con discrezione di non romperle e sbarbarle affatto, stendere il fusto vecchio nel fondo della fossa, e cauargli su il miglior capo solo, Volendo lei stessa rinouare, hauendone, e volendone più d'vna, voltata e allungata la fossa, a doue si vogli cauar fuori il sermento due occhi al più, ò vno, e con acutissimo ferro, e diligentemente fenderai, dalla forca cominciando, la Vite vecchia, se ne caueranno sicurissimamente due con non perder tempo tosto che sia cauata e ponendoui attorno sotto terra corna di buoi, o castrati, fascine, filiggine, fauuli, sermenti triti, ò ficcandoui dentro vna squilla, darà frutto presto, e massimamente potandole con riguardo fin in sette anni.

Propaggini di viti vecchie.

Vite vecchia fendendosi può darne vn altra à se simile.

Ancora tornata la luna di gennaio si possono fare le propaggini acconciamente, ma di mano in mano, che le viti rintenerisсano, tanto è meglio: Perche nel voltar questi capi delle viti, che se bene à tirarle, e propagginarle non si spezzano affatto, nondimeno si scoscendono, ò aprono; patiscono meno, ne sono si pericolose, come quando sono assodate, & indurite; Vogliono esser fatte di dentro a mezo secondo la qualità de' paesi; ma quanto più a dentro si va, meglio si volge e piega la vite, e porta minor rischio di fiaccarsi.

Propaggini di qual tempo si faccino più facilmente.

Ecci vn modo dell'annestar le propaggini sopradette che se per sorte i tralci della propaggine che tu fai non aggiungessero al luogo, ò veramente se ti venisse bene di annestar quelle viti, questo è il modo facile, vtile, e buono. Pi-

Propaggini come si annestino. Altro modo di an-

no. Tigli vn tralcio della vite che tu propaggini, egli fa vna aguzzatura come fanno i contadini à quelle canne che egl'adoperano à nettar le vanghe, e le marre, e così farai di quel tralcio preso di vite migliore che tu vuoi annestare, e sia il primo dopo'l capo che se gli lascia, e così augnati combaciagli insieme si che suggellino appunto contrari l'vno al altro, e di poi lega la detta annestatura con salcio sfesso, e sotterrala, e fa che ella venga nel fondo della fossa, e che il capo ti torni lungo quanto ti vien commodo, e di quà e di là tanto, che e' ti tornino al solito delle propaggini lunghe, e ricoprile di terra, e non riempier affatto la fossa, e da loro qualche cosa di pagliaccia, ò pula al piede, e sappi che si fatte propaggini vogliono esser fatte sul muouer delle viti che fanno meglio, e puossi far questo giuoco à quanti tralci ha la Vite, e poi cauarle, ò lasciarle come tu vuoi: Spicca ancora il sermento che s'ha à insetare rasente il capo, che si lascia alla vite, con quattro dita del vecchio, e in queste quattro dite fa vn vgnatura à vso di bietta, e fendi à riceuerla il sermento della vite in che vuoi annestare, e lega con giunco. e sotterrarla cauando fuor il resto che rimane, che così ancora s'attaccherà.

Annestar propaggini à capo gatto.

Ecci ancora vn modo di propagginare detto capogatto, & ancora questi si possono annestare al medesimo modo, auuertendo che col magliuolo, che si mette à bietta nel sermento della vite sia conforme di grossezza, legando come s'è detto con giunco, ò con buccia d'olmo, e sotterrar bene adentro, sfendendo il tralcio della vite, che ne metti sotto, in cima, dandoli forma di conio ò bietta da sfender legne, al magliuolo che ha à far l'inseto, ò per contrario, e hacci chi appruoua più il fare i capogatti, che le propaggini a' modi detti di sopra; Ma quanto à me non l'appruouo, non perche non sia bel modo e facile; ma perche spolpano e sneruano troppo le Viti vecchie, e massimamente ne' luoghi magri: Pure doue fossero viti vecchie tanto che fosse dubbio che non si troncassero al propagginarle, non si dee far che in luogo grasso, e à viti rigogliose più per necessità che per elezione. Il capogatto si addomanda così, però che si piglia vn tralcio della vite che tu vuoi rino-

Annestar propaggini a capo gatto.

uare, ò propaggin are, e quello che io ho detto che ha à essere il magliuolo, e non si spicca altramente dalla Vite, e fegli fa vna fossa, e si sotterra che e' torni come le propaggini dette di sopra, e non si sotterra la Vite vecchia in altra maniera; ma si lascia stare al suo solito, e il secondo anno si taglia quando ella è barbata rasente la vite, e fra le due terre, e non aggiugnendo a doue hai disegnato, si può annestare al modo detto perche v'arriui, e tutti questi modi sono ageuoli, e si possono fare in tutte le viti, e così riempiere in vn anno tutte quelle che tu hai di mancamento, e ogni vite ti serua. E habbiá mète che l'anno che son vue assai tu segni tutte quelle viti che non hanno vue, ò che ordinariamente ne fanno poche, e che sono di cattiua ragione, con dì pochi grappoli, e radi, e tagliale tutte facendole annestare l'anno che segue su la nuoua messa, ò prima al modo detto, e così farai a gl'altri frutti. Ne' tempi del potare è molto buona stagione à insetar le viti quando si pota di primauera, che fan lacrime le viti, che è quel humor commosso, che le fa appiccare, massimamente della tagliatura che s'ha à innestare lasciandole sgocciolar per due, ò tre dì innanzi, che così faranno poi vna gomma che attacca molto e perciò è bene nel mese di marzo; e nelle terre e paesi freddi si può innestare fin à mezo aprile, che allhora le viti per le acque sono più tenere e più atte à riceuer l'insetο; il quale d'ogni che si sia sorte ò frutto, ò vite dee esser fatto nel principio del crescer della Luna in giorno chiaro sereno, riposato senz'acque, ò vento dopo mezo dì verso la sera, e se son viti grosse, che occorra annestarle nel grosso, facciasi nello scemar della Luna affinche il troppo gemer d'essa non facesse soffocar l'inseto se ben si può due di prima intaccar di sotto à doue s'ha à inserare vn palmo, à sfogar quell'humore; Ma meglio à non ferir la Vite, che à doue ha à riceuer l'inseto; Ma se egl'occorra insetar presso à terra, che è quando tu vuoi rinouar la vite affatto, ò fra le due terre se le può dar ben sotto tre o quattro tacche.

Tempo d'insetare le viti.

In qual parte del la Vite sia buono fa-

Il tempo giusto adunque del insetare, è quando le viti comminciono à muouere, & annestandosi come ben si può a marzo, vorrebbe essere assettato l'insetο fra le due

due terre, ò veramente più appresso alla terra che si può, e con tutto ciò e' si può innestare in su le pergole, arbori, bronconi e per tutto, cacciando l'insetatura pur alta in vn cestino pieno di terra, ò circondandola di paglia, legata attorno che ve ne sia à bastanza dentro, leuando poi via tutto come habbia le messe lunghe mezo braccio. Ma il più sicuro innestarle, e men fallace è vicino alla terra, & à quelli da farsi su le Viti vecchie habbisi auuertenza di farle sul più giouine d'essa, cioè sul fondamento del capo vecchio, doue si spartisce la forca sul gambo della vite, e si pigliano le marze da quel sermento, che tu vuoi annestare, che ha ad esser il capo all'anno seguente della Vite, pigliando da doue si scapezza grosse à modo, e di lunghezza che vi sieno due occhi.

re l'inseto.

Le Viti poi che s'hanno à innestare hanno da hauere queste condizioni (percioche non ogni vite è buona à essere annestata; come le tarmate, bucate, e rose, e le tempestate dalle formiche, e le scortecciate da morso d'animali, e che non habbi la buccia per tutto salua intera, e sana) di non esser in alcuna parte magagnate; ma del tutto floride, e vigorose, e più tosto giouani, ò di mezo tempo, che vecchie, perche le troppo antiche non profitterranno mai, ne con innesto, ne con Propaggini, ò altre carezze. A così fatte viti si dee far l'insete si può, se non vicino più che si possa à terra, e se no, in alto; e sciegliasi il gambo di essa vite ò ramo fresco, vegnente, e rugiadoso, tagliandosi nel mezo tra nodo e noto, in lato verde sano, e non rognoso, ò broccoloso; ma liscio e pulito, e se sia la vite grossa, adoperisi la sega, leuando appresso col pennato la riscaldatura, & asprezza, che le lascia sul legno, se ella sia conuenientemente sottile, che col pennato si possa in due, ò tre colpi farle la tagliatura, senza cincistiare, ò malmenare, o troppo branciar la scorza, è meglio tagliarla con questo à piano, pareggiato bene, E questo taglio è vtile che si faccia tre, ò quattro dì prima che si vi ponga sopra l'inseto, per dar esito al suo lagrimare, e così si dee vsare ne' paesi grassi, e humidicci, e non intaccarla sotto l'innesto, e quando pur tu vogli far questo, non se le dia la tacca à trauerso; ma

Inseto à marze come si accommodi.

s'imprenti vn colpo con lo scarpello à diritto dell'a Vite sul suo legno; Altri tengono, che commodamente s'annesti la Vite sul vua in fiori, come si sia, secondo che s'è detto, fatto questo taglio vguale, e spianato bene leuale d'attorno al tronco la buccia che da se si stacca, e scorteccia, lasciandoui solo la liscia, e vera scorza natu-rale attaccata al legno; accanto con vna corda rinforzata mettendo sotto qualche difesa di quoio, ò cencio, ò stoppa legà a forte sei dita sotto al taglio del tronco scapezzato, ò veramente strignere con vn paio di tanaglie: che si fabbricano in bocca con due semicircoli che si congiungono poi bene insieme serrandola per forza d'vna Vite che 'e strigne, tutto di ferro, e queste tengono ancora che sfendendo il gambo, non passi più in giù di quello che conuiene al combagiamento della marza; allora con lo scarpello à pieno dandoui sopra vn colpo con vn mazzapicchio di legno sodo farai tal fenditura, che arriui per in giù fin appresso à quella legatura ò tanaglie ferme, e se sia sottile il tronco, e ancora quando sia vn po grossetto, per metterui vna marza sola, è bene fenderlo sì, che fendendolo non arriui all'altra parte; ma apra solo da quella che ha à riceuere la marza; ma fendasi in vn colpo affatto, che arriui la sfenditura dall'vna e dall'altra parte in giù quanto s'è detto, e se sia grossa in maniera che vi si posfino accommodar quattro marze, fendasi in croce, e leuando lo scarpello a poco a poco, caccia nel fesso, ò ne' fessi vna bietta, ò conio piccolo d'osso, pulito che tenga tanto aperto il luogo, quanto basti à poterui accommodare la marza; il che affin che si possa fare più accommodatamente acconcisi quella zeppa d'osso di modo, che hauendone più d'vna, e adoperandola al luogo oue ella vi pigli in mezo del legno delle Viti solo tanto che ne possa accommodar di quà e di là le marze, senza trasfinarle più d'vna volta: Preparata così fattamente la Vite, facciasi d'hauer in ordine le marze, le quali essendo state dalla sera dinanzi nel acqua chiara dal mezo in giù haueranno più freschezza e rigoglio per poterle appigliare. sì come acconcie che tu l'harai col tenerle vn poco in bocca quella saliua giouerà loro tenendole da quella parte che ha à entrare
giù nel

giunel fesso à farle appiccare: hora queste marze con taglientissimo coltello sotto l'occhio due dita, ò tre, lasciandone loro due ò vno, aggiugnerai in foggia d'vna bietta, tagliandola e scarnandola per indentro à vso di taglio di coltello, e tanto sotcile in punta, lasciando di fuor la costola di debita grossezza con la buccia; si come vguale, e pari dall'vn e l'altro lato, di doueru comincia su la marza, senza offender per la più parte dal mezo indietro almen le midolle, à dar forza alla zeppa, la qual basta far di lunghezza d'vn poco più della grossezza del dito grosso, e che tanto entri nel tronco della Vite fessa. Alcuni tagliano le marze di quà, e di là fin in sul midollo, vgualmente, leuandone dal vna, e dal'altra banda, e lasciando à quello la scorza d'ogni intorno; Ma è meglio assottigliarlo per indentro, e leuarne quanta buccia, legno, e midollo bisogni dal mezo in giù, conseruando e dal mezo in sù perche più serri, e meno stia aperta la fessura fatta alla vite, laquale prima si leghi sotto'l nodo forte, poi si fenda affinche ella non s'apra più del douere; Di questa maniera hauendo acconciate, e fabricate le marze, tenutola come s'è detto da questa parte assettata vn po in bocca colleppolandola con le labbra, e saliua, ò veramente tenendola in vn bicchier d'acqua fresca chiara ad ammollare, non più con altro toccandola, quiui diligentissimamente l'assetterai nella fessura si che buccia sia con buccia, e legno con legno combaciato, e la scorza sopra tutto sia vnita di modo insieme che paia tutt'vna; Al che per fare appunto si dee auuertire di leuare la prima scorza della vite per accommodarla su la seconda che è quella che sta sola allegname della Vite attaccata; e così cacciata l'altra marza dal altra parte, e le due altre pel contrario, se quattro sieno; prima le due, e poi l'altre due assettando leuisi la zeppa d'osso, e proueggasi di tanta buccia che basti à coprir il fesso, à doue era la zeppa d'osso per piano, si pona che tocchi sopra l'vna marza, e l'altra, e se siano quattro, vn altra buccia spiccata dal medesimo auanzo di tronco, accostisi da tutti i lati, che si son fatte le marze, & allora legherai insieme strettamente e fortemente ogni cosa, seruendosi anche d'vn altro paio di tanaglie, che tenghin

ferrate

ferrati tutti questi legni, talchè si sieno gagliardissimamente legati, perche le viti da se stesse non stringono, e conuiene legarle forte, e ferrarle. Altri adoperano salci, ò giunchi, ò spago, e le serrano anuoltandosi, che l'vno spago sia accosto al altro, seguitando di legare fin'à doue erano le prime tanaglie, ò legatura di spago rinforzato detto, la quale allora si può sciorre, e leuar via; e fatto questo fa d'hauere due pugni d'argilla, o creta battuta, ò di grassume di terra di fossa humida, ò di terra ordinaria vn po tenera, e fanne vna massa attorno l'innesto, acconciandola sì, che ne sia vn poco tra l'vna marza, e l'altra; ma non copra gl'occhi alle marze: Accanto fascisi con buona stoppa, ò buona paglia, ò fieno, ò veramente musco; Di poi non lo guardare, non lo muouere, non lo toccare, non gli star d'attorno, fin che le viti comincino ad aprir i pampani; Allora taglia, leua via, e scuopri ogni cosa sfasciando per tutto. & in capo à due anni lasciata vna marza sola la più vegnente, augna, & agguaglia il legno. Alcuni senza sfender la vite scostano la buccia dal tronco pulito, con vn ferretto ò bietta pur d'osso ò auorio, senza scoscenderlo, e similmente acconciando la marza, facendoui dentro il legno di detta marza assottigliato da quella banda, e la buccia della marza sopra quella delle viti componendo, legano attorno sopra vna guardia d'vn altra buccia accommodataui, e così anche s'attacca. Scriuono alcuni che quando le Viti dan principio à gettar fuori le foglie del mese d'aprile, si pigli la cima d'vn occhio, e si caui nel sermento, che s'ha à innestare, facendoue restare le foglie piccole con qualche concauità, & in questo s'adatti vn altro occhio fresco accanto, e impiastrato col litame tenero di bue, senz'altro s'appiglia. Alcuni al tronco, oue vogliano insetare, fanno vn taglio ò segatura riandandolo poi col pennato, e ripulendolo attrauerso per l'ingiù, e in quello con vno scarpello di mezo cerchio à vso di sgorbia fanno vn foro della grossezza che v'ha à entrare la marza e adentro tre dita e mezo, e presa la marza l'assottigliano col raderla attorno fin in sul legno, e fattala incastrare appunto nel pertuso, ve la ficcano quasi per forza senz'altro, fattala passare fin all'altra banda, e quiui ta-

ui tagliando pareggiarla.

Triuella gallica quale sia.

Rinuiensi che la triuella gallica sia vno instrumento simile a quello con che si forano i pertusi de' cocchiumi in capo alle botti, il quale sendo circolare come quel d'acciaio, ò rame, con che si foran le pietre, doue con l'aiuto dello smeriglio, taglia intorno senza far punto di segatura,& ha à esser grosso,quanto è di bisogno di fare il buco per metterui il magliuolo. Forisi adunque senza troncare il gambo della vite, prima con vn succhiello ordinario in luogo di esso tondo,liscio,netto,e grosso fin alla midolla,facendo poi il pertuso maggiore con la triuella gallica,con la quale operando, resterà ben netto e pulito; E preso il magliuolo,tondo,liscio,e conguagliato,& alquanto più grosso del buco,si taglierà doue è più grossetto, facendolo ben tondo,e in lunghezza tanto,quanto possa bè giusto,da ogni banda toccando entrare nel pertuso,e trouandolo poi talmente,che non habbin à rimaner fuori, se non con due occhi nel batterlo con qualche legno si che sia ben ficcato,e ben serrato; e si dee fare il foro per scancío a schin bescio pendente à trauerso allongiù:E la marza che vi si mette ha à esser fitta dalla banda che le soprastieno i due occhi cauati fuori dalla parte di sopra. E si può far questa operazione da'marzo fin à mezo aprile risguardando sempre i siti e'tempi;conuiene lasciar bene scolar quel foro,prima che vi si cacci la marza, perche altramente per lo gran colaticcio di quell'acqua saria pericoloso di riuscire.

Ancora piglisi vn magliuolo de' più belli,e de' più lunghi che siano nella vigna, e de' più basfi della vite rasente il suo gambo,il quale senza spiccarlo da lei lo troncherai in cima,doue è tondo, e grossetto, e si lasci talmente lungo, che arriui sotto terra almeno vn palmo, e sfessolo per lo mezo,non più di lunghezza d'vn dito,e così fendendo l'altro taglierai d'esso le due bande contrarie della sfessatura da vn disotto dal altro di sopra fin in su la midolla, e leuata via quella metà a ciascheduno da occhio à occhio gli soprapporrai, committendogli insieme, e leghetagli forte con salci sfesfi, ò giunchi sodi con vna scopetta, di poi sotterragli, come s'è detto di sopra; Ma in questo conuiene eleggere i magliuoli che si

confaccino di grossezza vguale, massimamente doue si hanno à comporre, sopraporre, e congiugnersi insieme, perche meglio s'vnisca e s'attacchi: & in somma sfendasi il magliuolo da vn occhio al altro, spartendosi ancora d'esso per mezo il midollo, e taglisi rasente l'occhio l'vna parte e l'altra si lasci, così di quello che dalla Vite l'hà à riceuere, di poi s'assettino, e mettino sotto terra, come s'è detto: E oltre à come è detto di tagliar le Viti tre dì innanzi che elle s'habbino à innestare, sarà bene piegarle à terra, perche possin meglio sgocciolare. E l'innesto della triuella gallica dicono non esser sicuro ne' lati vmidi, e piani; ma si bene ne' secchi e asciutti, rispetto al gemitio delle viti.

Innesta e in altra guisa con la triuella.

Ancora con la medesima triuella franzese forisi la Vite in luogo netto, e liscio, e pulito da vna banda al altra, e piglisi vn capo della Vite vicina, che sia ben fatto è vegnente, e che habbi fatto gran frutto l'anno dinanzi, non perciò spartito dalla sua madre, e faccisi passare per quel buco, procurando che egli esca dal altra parte della vite, e che la vetta sua risguardi allonsù, non lassando fuori à doue passi più di due occhi, così vnito alla Vite, e quando si vedrà che il buco fatto dalla medesima triuella gallica sia ben saldato, ricoperto con terra grassa, ò creta vnito, e fortificato, taglisi via dalla Vite rasente; leuando via ancora tutto quel tronco della vite, che auanza dal fine del pertuso dalla vite in sù, e farà buona proua. Ancora vicino alla Vite, ò albero s'ha à far l'inseto.

Per imbastardire i frutti.

Piantisi la Vite ò la pianta che si brama d'insetare, e gouernisi bene, fin che habbia ben preso, e fatta la radice gagliarda. Diasi vn foro per la Vite, ò per vn ramo dell'arbore che s'ha à insetare, e sia il pertuso tale, che per esso entri la marza senza offesa, e vi si facci passare senza tagliarlo, e la parte che tocca dentro al buco sia scortecciato da ogni banda vn poco, e quello che entra per vnirsi sia di due anni, & il ramo per onde ha a entrare l'innesto sia fresco, sano, liscio, e nuouo senza magagna; vadi il foro verso la medolla, e vi si impiastri con creta, ò argilla stemperata, si che turi bene, e passi l'inseto per allonsù, quanto più si può. E dopo che si vegga bene inca-

strato

ſtrato, e riturato, e incorporato bene inſieme, taglisi l'inſeto dalla banda di ſotto, raſente al tronco del albero in ſul foro, perche pareggi vnitamente con la buccia, e legno, e ſi concentri inſieme. In così fatta maniera s'imbaſtardiſcono i frutti, e ſi fanno diuentare di diuerſe ragioni, e portare il frutto vario à contrarie ſtagioni, e così ſi può inſetare vna Vite in vn ciriegio, e produrrà l'vua al tempo delle ciriegie, ſe elle pur ſiano ſerotini. s'attaccherà la vite à queſto modo ancora nel moro, che è tanto alla vite amico, e viuerà ancora nel ſalcio, e vetrice; ma ſarà difficile che produca frutto. Ma la ſicura è eſſendo due viti piantate accoſto farle paſſare, con queſto gambo l'vna nel altra, & eſſendo di diuerſe ſorti, per così fatta conſuetudine muteranno natura.

Ciriegio, o moro che produca vue.

Ancora eſſenndo medeſimamente due viti vicine l'vna al altra diaſi vn foro à vna delle due in vn lato liſcio, e netto con triuella franzeſe, e fa che'l foro arriui fin alla medolla; Di poi raſchia il capo della vite vicina che tu vuoi inneſtare fra l'vn l'occhio, e l'altro, e fallo arriuare al fondo del foro, e che vi ſuggelli bene, e quando ſi cognoſce che habbia fatto buona preſa, e le ſue gemme coſi à roueſcio, ſtaccala dalla vite ſua, e farà pruoua in quel l'altra in guiſa, e ſomiglianza de capogatti.

Inneſtare à capogatto.

Più appreſſo piglisi il ſermento che tu vuoi inſetare, e quando tu lo tagli, falli rimanere quattro dita di vecchio dell'anno dinanzi, e cauagli la midolla che ha, perche venga quiui à poter entrare vn ſermento alquanto ſottile. e fatto queſto il ſermento che è nella vite e che ſi vuole inſetare biſogna che ſi aſſottigli dalla punta; raſchiandoſi tanto, che ſi agguagli, e pareggi con l'altro, ſi che caui giuſtamente per lo buco cauato tanto, come ſta di pertuſo e di vano; accanto impiaſtriſi vn argilla, e ſotterriſi in vna foſſa, fatta accoſto alla vite, cauandogli fuor del terreno la punta, & in capo à due anni ſi può ò laſciarlo ſtar quiui, ò traſpiantarlo altroue, come più piace, e volendo farne più d'vno à vna villa ſola, ſi può col medeſimo ordine, & è bene hauergli laſciati i ſermenti ſenza potare vn anno, che ſien più ſodi e ſicuri, e il magliuolo che s'ha à inneſtare ſia tagliato nello ſcemar della Luna, e ſia conſtituato che non ſi guaſti, per inneſtargli poi

Inneſtare in altra maniera.

Marza si taglino dall' viti à luna scemà, e si innestino à luna crescente.

gli poi à Luna crescente, e ciò si osserui à tutte le marze delle viti. Oltr'à questo quando sono gl'occhi delle viti bene ingrossati, prima che gettin punto di foglia, caui l'occhio molto intero à scudetto di quel magliuolo che ha à restare per capo alla vite con vn ferro di acutissima punta, & ancora nel miglior luogo del altro sermento in che s'ha à insetare, caua l'altro nella medesima foggia, & in suo luogo bene aggiustato mettiui quello: E bene ancora in quel cauo metter prima vna gocciola di mele ò draganti disfatti nell'acqua, seruendosi dell'acqua sola, oue siano stati à inzupparsi; Ma meglio, è non vi porre alcuna altra cosa, e suggellar bene, e incassar l'occhio, e lasciar fare alla natura.

Innestare a gemma.

Innesti si debbono fare dalla banda che guarda mezo giorno.

Viti che producono grappoli di varie ragioni.

Fuor di questo spartendo due sermenti che non habbino la midolla fungosa, e siano dalla banda di mezo giorno, la qual qualità si dee osseruare, in tutto l'insetar delle viti, vguale di distanza, d'occhi, fazioni, e grossezza, presi da due vicini viti, senza staccargli, l'vna e l'altra nera, e di sorte anco inequali, di maniera diuidendoli, che gl'occhi ancora sieno per lo mezo partiti, mette con manco offesa che sia possibile, e similmente il legno del magliuolo, g'iricommetterai sì, che il legno, e gl'occhi si confrontino insieme, e combacino appunto. Di poi cō giunco, ò ginestra, ò salcio spesso legati insieme gli sotterrerai, impiastrando con argilla le commettiture lasciando sfogati gli occhi per fino à mezo; e se fossero così lunghi, che tirati à terra potessero sotterrarsi, che desser fuori le punte, saria assai migliore, e più sicuro l'incorporarsi, & appiccarsi insieme, e staccargli poi vniti l vno con l'altro, e piantargli à modo, fatto che habbino le barbe quiui, e s'haueranno i grappoli d'vua variegiati; E i nesti à occhio vogliono esser fatti, come quelli à scudicciuolo, ò scudetto che vogliamo dire; ma che combaci in quel medesimo luogo, & entri appunto, e piglia ben l'occhio in fondo trapassato il medollo fin che tocchi à doue ha à rimarginare, e di poi piglia loto di terra fine, e impiastraui attorno vn batuffolo di quella terra grassa, facendo questo delicatamente, acciò rattenga l'occhio, se per caso traesse furibondo vento, ò che per altro non si spiccasse, e fermerai bene que' tralci à canne ò pa-

Innestare a occhio.

li, che

ſi, che non ſi sbattino. Ancora prendaſi vn cannone di terra cotta, di lunghezza di due palmi, e di groſſezza quanto aggauigna vna mano, ò veramente vn corno dirizzato con l'acqua bollente, e bene ſcauato, e toglien do corno ſfendilo per lo mezo, di poi rilegato con corda rinforzata incerata bene, e preſi cinque ſermenti vguali d'occhi, e di groſſezza di diuerſe ſorti di Vitigni, e neri, e bianchi, e roſſeggianti, e giallicci, e cacciauegli dentro ſtiuati; ma che non ſi guaſtino, ò ſtrofinino, ò ſcorteccino troppo inſieme, e fatta vna foſſa à miſura de magliuoli da piantarſi nella vigna, e ſotterrauegli dentro ſi che ſien ben rincalzati, con terra graſſa litamata, ànnaffiagli, & accarezzagli, non hauendo laſciato per vno più che due occhi ſopra terra diſtendendo & aprendo l'vno dal altro ſi che la terra entri fra l'vno e l'altro, & in capo, a due, o tre anni, che egli habbia fatto vn corpo vnito inſieme, ſcalzagli d'attorno, e arriuato oue finiſce di ſopra il corno, o'l cannone ſe quiui ſieno vniti ſega pari e conguagliata la teſta, e leua via il corno ò cannone, e guarda doue ſieno più ſerrati, e incorporati inſieme, e quiui ſegagli tutti pareggiando la ſegatura col pennato coprendo con terra minuta e ſtritolata cotta, e rienpiendo con la ſimile d'attorno. Quando poi queſto gambo vnito metterà due meſſe fuori, le più gagliarde di quelle ſi tirino in ſommo bene innanzi, leuando via tutte l'altre. Di queſta maniera in vn grappolo d'vua verranno gl'acini variati. Alcuni vogliano, che, perche queſto piè di tante ſorti metta, ſe gli dieno due, ò tre tacche ſotto nel piè, ò nelle radici. Fuor di queſto, pigliſi al tempo del potare oue ſiano vite bianche, vicino alle roſſe, nere ò altro vitigno, e prendaſi de' piu ſottili il più vegnente ſarmento di ciaſcheduna d'eſſe due o di tre, & intrecciſi in terzo l'vna nel altra, e ſi taglino da capo vgualmente & vguali ancora reſtino gl'occhi di tutte due, o tre, e leghinſi bene inſieme impiaſtrandogli d'argilla di ſopra laſciando gl'occhi liberi, e ogni tre di s'adacquino con acqua di fiume, e paſſati due anni ſpicchinſi dalle lor madri, e traſpiantinſi a doue ſi voglino hauere, e faranno il medeſimo. E ſe da tre viti vicine ſi prenderanno tre ſarmenti, e ſi ſfenderanno ſottilmente ſi che non ſi guaſti ne tocchi

Vite che produca i grappoli con acini di varie ragioni e colori.

Vite che produca

grappoli di varie ragioni vitigni.

ne tocchi le medolle, & si congiungeranno gl'vni e gl'altri in modo, che venghino gl'occhi spartiti eguali e ben fatti l'vn con l'altro fortemente appoggiati insieme si che paia vn sarmento istesso, e si leghi poi con vinciglia morbida, di modo che gl'occhi restin fuor del legame impiastrando bene con sterco di vacca, e di sopra con buona creta, poi si corichino in vna fossa fonda vn braccio, e mezo, e degl'occhi legati sene lascino due, ò tre, e non più sopra la terra, e se sia luogo secco, ò asciutto s'adacquino di quādo in quando, si che s'vnischano incorporandosi insieme, e mettendo per quegl'occhi, fenduti di poi attaccati insieme, le messe, produrranno in vn medesimo grappolo racimoli di variati vitigni, e dopo due anni si trapiantino a doue si vogli che stieno. La qual cosa volendosi fare più alla sicura conuien prima in su vna vite rigogliosa insetar tutti questi variati sermenti. Dipói acconciaruegli sopra come s'è detto che saranno meglio che di viti spartate: si come cacciandogli nel corno, ò doccione farlo di quattro o cinque barbate poste à ciò insieme e ficcati in quel corno, ò doccione. I magliuoli poi di questa così fatta e ordinata Vite piantando sceueri non digeneranno.

Il modo è la regola che l'vua non farà granella (oltre à che si truoua vna sorte d'vua che naturalmente non produce acini) piglierai vn magliuolo preso da bella sorte di vitigno, e che habbia l'acino grosso, che farà più bella cosa, e lo fenderai per appunto diuidendolo con vn coltello taglientissimo fin al vecchio, ò al calcio, non lo finendo di sfendere affatto, e con la punta del medesimo coltello, cauerai tutta la midolla di esso dal vna, e l'altra parte, vsando discrezione di non intaccar il legno del fermento, e subito cauato, e accannellato lo ricomporrai insieme, legandolo fuor che gl'occhi per tutto con la buccia d'olmo, ò di moro. E così acconciolo porrai; Ma auuertisci, che questi bisogna porgli nelle fosse aperte, e non in su diuelti con la gruccia; perche con essa, in cacciandogli giù si disferterebbero; ma in dette fosse piegandolo humanamente à vso di impiagato, hauendoli cura come à ferito. E vorrebbero questi esser posti diritti, e non à giacere; Perche al penetramento del acqua pa-

qua patirebbero; Ma volendo andare più al sicuro farai quello medesimo al tralcio della propaggine, che riuscirà meglio cauandogli il midollo fin alla attaccatura della vite, hauendolo fesso, e rilegato. E quando tu volessi porne barbate osserua la medesima regola, detta al principio nel porre de magliuoli; poi cauati trasporgli: E puosi fare al medesimo tralcio che tu pigli per capo alle viti, quell'anno che tu vuoi fare simile proua, e lasciarlo vn po più lungo fuor di modo, perche nella punta rammargina sempre mal volentieri, e questo si può fare senza sotterrarlo; Ma auuertisci di legarlo bene, e stretto, E ciò si facci nel subito rintenerir della vite. Altri tutto il magliuolo sfesso e voto cacciono in terra. Alcunni tutto lo sfesso e voto pongono in vna cipolla squilla, la quale ha proprietà di far venire innanzi tutto che dentro se le inserta, e lo sotterrano; Alcuni altri il capo delle Viti potato senza diuiderlo votano bene in giù, e legano à vna canna, ò palo che non si volti, e con ceneraccio, e sugo fatto bollir nell'acqua, e con essa ridotta à densità di sapa, infondano, e riempiono quel concauo, rinouandolo ogn'otto dì vn tratto. fin che la nouella Vite faccia messa.

Theriaca e me mescoli il suo, col sapor dell'vue.

La Vite Thiriaca poi si crea di questa maniera. Fendasi vn cappato magliuolo per tre in quattro dita da basso, e cauatone di dentro la midolla si riempia tutto di Teriaca, e si ponga sotterra rilegatolo insieme con legame di giunco, ò altra vinciglia morbida. Altri nella cipolla squilla pur lo nascondono ricoprendo con essa la parte ripiena d'vtriaca, e lo piantano. E altri strofinando le radici delle viti con l'vtriaca, perche succi, e incorpori della virtù sua, subito lo pongano in terra: I magliuoli di queste viti fatticcie degenerano, se non si infonde continuamente alle lor barbe dell'vtriaca, ò si ritorni à rifarle in quell'altre maniere dette da capo: Ma le ceneri de' fermenti di così fatte Viti: i pampani triti e'l vino, e l'aceto è buono contro a' veleni, e l'vua in cibo è ottima e sana.

Di questa medesima maniera infondendo del Elleboro si creerà vna Vite, che genererà vua solutiua, & in questo medesimo modo piglierà natura del veratro, se

bene l'odore, e la mestura di questo succhio offende non perciò ancide la vite. E in questa maniera medesima si farà l'vua odorata, con ponendole intorno ò musco, ò ambra, ò zibetto, ò bengiui, ò altro acuto odore, cacciando alcuna di queste cose nel calcio del fermento sfesso, ò scauato, empiendolo, e vezzeggiandolo.

Hanno le Viti in odio i Nocciuoli, e' fusini; e di herbaggi i cauoli, ne meno amano molto i mandorli.

Tengono alcuni per opinione che così come passando per vn falcio il persico, darà le pesche senza nocciolo; similmente facendoui trapassar le Viti habbino à far vue senza fiocini.

Le nebbie che vengano alcuna volta sopra e tra le viti, si scaccino con il fummo, e fiamma di pagliaccia, ò altra robaccia ò spazzatura abbruciata di casa. Giouano i rami d'alloro sparsi per la vigna; e l'acqua macerataui dentro: le foglie di cocomero asinino, rinfrancheranno le viti annebbiate: e ancora la stataui dentro le radici di coloquintida.

Vue lugliole come si possano far produrre nuouo frutto.

Ancora, se subito che la vite fa l'vua lugliola, fatte che l'habbia, volendo tu delle medesime vue, vn altra volta quell'anno: colto il primo frutto, fa potarle di nuouo all'vsato, e fa lasciar loro i capi vn poco giusti, che vedrai, che cominceranno di nuouo à mettere, e produrranno poi l'Vue di nuouo quando l'altre, non più lugliole, ma di settembre, ò ottobre e haueranno il medesimo sapore, e facendo il simile all'altre viti rimetteranno conducendo non l'Vue, ma agresto, e con tutto che ciò riesca ne' luoghi più tosto caldi che tiepidi, interuien loro come à quella di tre volte, che per lo freddo che sopprauuiene lasciano l'vltimo lor frutto in agresto; e à volere che quelle maturino almeno al fine di maggio.

Pianta à piè d'vn ciriegio primaticcio vna vite d'vua lugliola, e quando l'hai in perfezzione farai vn pertuso in detto ciriegio col succhiello alla franzese si come si dimostra douersi far di sopra, tanto grande che v'entri dentro quel tralcio proprio che ha à essere il capo della Vite facendolo passar fuori, tagliando tutti gl'altri, e quello lasciando lungo quanto lo truoui, e il foro sia ap-

punto nel tronco del ciriegio, e non in rami, e vada per in sù à trauerso. Accomanda poi la punta di quel capo tra i rami del ciriegio, e lascialo star così, potandogli d'anno in anno le messe, tanto che egli riempia, e tocchi per tutto il buco fatto, e come sia ben rammarginato, intacca vn po il tralcio verso la vite, che dourà essere il secondo anno, e intacca tanto che cominci à patire; il terzo anno taglialo affatto, & auanti facci questo, guarda bene, che serri e congiunga per tutto, e dipoi posta la Vite, che viuerà sul ciriegio all'ordinario dell'altre, e ti farà l'vue, e matureralle quando le ciriegie; Ecci chi ha fatto questo à vn fico, e afferma che s'è rammarginato meglio e più presto, e così nel moro, essendo questi due alberi alle viti amici: E così chi ha fatto passare per vn ramo di pesco e di fico, per vn ciriegio simile, e produrre i frutti quando le ciriegie. E dicono l'vue bianche diuenir nere, e così per contra, passando l'vna per l'altra in questo modo, e così per contrario, le pesche carote, se queste per sorte facessero carote dadouero, io non lo sò, che queste isperienze io non l'ho fatte; ma bene ho fauellato con chi m'ha detto d'hauerne fatto parte, e m'ha affermato d'hauerne fatto riuscir qualch'vna; ma che l'vue diuentino di bianche nere non essere stato mai ordinarie, come è il lor proprio, che fanno gl'altri innesti, e questo di già non è altro che vn modo d'insetare, e m'aggiunse d'hauer veduto al Vescouo di Ceruia di casa Santa croce Romano vn suo giardino à Ceruia, doue haueua vna gran quantità di viti, che passauano per varie sorti di frutti alle foggie dette, che tutte vi viueuano dentro, e dauan dell'vue sopra quelli; ma non al tempo delle frutte loro; ma si bene al tempo naturale delle sorti dell'vue, e à fare che la cosa apparisse più fantastica e merauigliosa, erano leuate via dal pedale de' frutti le viti, che erano state piantate loro appresso; Ma così fatte esperienze di certo sono tediose, e difficili a riuscire, e se pure riescano, non sono così durabili; ma volentieri sempre con l'arte facendosi vscir la natura del suo proprio natural ordinario: E poi quando anche se bene riuscissero non n'è da far endica; oltre à che io tengo che molti son fauolosi, come, che far passare per vn alloro

pesco che frutti hi insieme col ciriegio.

Vue bianche come nere diuenghino.

vn rosaio, habbia à far le rose verdi. il che io già prouai e non riuscì: E ancora vero che quando alcune di queste habbi a riuscire, conuiene vsarui vna diligenza con pazienza grande.

E si troua con tutto ciò fra gl'antichi scrittori, chi ha affermato potersi innestare ogni sorte di frutto insieme, e non che altro vn fico con vn vliuo. combaciando, e legando vniti e pari due rami sinussati l'vno con l'altro: E non è dubio, in quello della Miglia sul Genouese accanto alle Magra essersi veduto vn susino viuere sopra vn vliuo; ma sono sconciature e abortiui, che non bastano, ne possono bastar più che tanto, sendo tanto fuor del vso naturale. Ci atterremo adunque alle cose sperimentate, come questo che io ho apparata da Christofano Lamberti Lucchese, e prouatala, riuscì bene, e questo è vn segreto bellissimo per far creare la barba all'vua, e barba così fatta che sien fili lunghi quasi da potersi con vn pettine pettinare, lunga vn braccio, e più, e folta quanto si voglia, e si fa così: Quando l'vua e spurgata, e a pena cascatogli il fiore che la sia rossa ne' granelli, come vna picciola veccia; si piglia vn erba da' contadini chiamata Cuciculo, e Petthimio per altro nome, e ordinariamente Cuscuta è appellata; questa nasce, e si mantien viua e piena d'humore senza toccar terra, e non ha barbe ma sta attaccata con la sua ruggiadezza su le ginestre, mortellette, sul lino, su la saluia, e sull'Epithimio, è rossetta à vso di fili di refe, vincida e tutta arrendeuole, che per tutto ha certe bocciette a vso di fiorellini non aperti. Questa si piglia fresca la mattina di buon hora, mantrugiandola poco, e brancicandola il meno che si possa, e che v'habbia dato su la rugiada, e si tiene in molle fin alla sera nell'acqua, fin a che'l Sole sia sull'andar sotto: e di più si pigliano le fila di tal erba, e à filo è filo si intreccia, e si incauicchia fra gl'acini nel grappolo dell'vua si ch'ella s'aggauigni tra l'vno, e l'altro granello, addoppiando i fili il manco che si possa; ne vi se ne ficchi ne troppa ne poca ma à discrezione di chi l'assetta, quanto par che ne possa riceuere la grandezza ò piccolezza del grappolo: Spruzziuisi poi se non vadi tempo humido de' quattro di vn tratto vn poco

Barba come si possa far nascere all'vua.

d'acqua chiara, così crescendo l'vua di nutrimento al erba la quale getta all'ingiù certi fili alcuna volta, spessi e folti lunghi vn braccio e mezo, e due, e staccando poi il grappolo si mantiene à quel modo parecchi giorni, con que' fili freschi, e si potrà dare ad intendere à chiunche la vegga, e non habbia notizia di ciò che e's'habbia vna vite, che produca i grappoli barbati à quella foggia; Deesi eleggere vna sorte d'vua d'acini radi come quella di Ierusalem detta per altro nome merauigliosa, e ancora l'vua Angiola per esser humorosa riuscirà bene. Sappiasi che quella cuscuta che fa su le mortelle, e ginestre, è meno atta à generar la barba, che non l'altra, e quanto più s'annaspa fra' granelli dell'vua, tanto sarà maggior la barba, che ella farà; Ancor non è bene à indugiare à comporuela tant'oltre, che siano affatto cascati i fiori, all'vue: perche la loro humidezza nutrisce e fa crescer l'vua co fili della Cuscuta auuiluppata à quella.

Oltr'à questo non sentirà giamai la Vite male alcuno (scriuono) se con olio incotto con lacrima di papauero si strofinerà tutta da imo à sommo; e hacci di quelli che affermano che non sia per crescere viticci la Vite, se con vno staio di morchia cotto à grassezza di mele aggiuntoui di bitume la terza parte e di zolfo la quarta, al sereno, che non rouenti intorno a' capi, e sotto i rami haueraì bene stropicciato; Ma quando tu troui scritto che in Vngheria habbia delle viti che producano viticci d'oro di paragone, ò tu reputalo del tutto fauoloso, ouero quella fede li aggiusta, che aggiustar si suole alle cose che possono esser per miracolo; ma non già con l'effetto, si come si dice potersi sapere la quadratura del circolo, ò il vero effetto del Alchimia, che ne l'vno ne l'altro fin ad hora si è veduto auuenire col vero. Ma fin qui sia detto à bastante della coltiuazione delle Viti. resta che hora parliamo alquanto del modo del trarne il vino, e della cura, e diligenza che si deue porre in abbonirlo, e conseruarlo.

Perche appresso seguiremo della vendemmia, il qual tempo deue essere più tardi ò più per tempo secondo la qualità de' luoghi, de' siti, de' paesi, della positura delle vigne, e della condizione della natura de' magliuo-

li, che in esse ritruouono, e per questa ragione non saria mala auuertenza di spartir le serotini dalle primaticcie, e così per contra, piantando secondo che elle desiderano le sorti variate in diuersi luoghi dispersè, insieme.

Luna 'n qua' pianeti deua essere in vendemmiando.

Ne' luoghi tutti si deue osseruare di far la vendemmia che la Luna sia in cancro, o in leone, ò in libra, ò in scorpione, capricorno, ò aquario, e essa tuttauia sottetra, e se si troua che essa non habbia maturato l'vue, è bene con l'aceto forte, e con l'orina vecchia innaffiar loro le barbe, e zapparli, e scalzargli. Scriuono che chi vogli vendemmiare auanti che sieno l'vue mature farà il vino debile e poco durabile, e che chi tarda à far la vendemmia non solamente offende le Viti, perch'elle portano il peso più del douere; ma perche soprauenendo gragnuola ò tempesta, faccia gran danno al vino. Affermano alcuni che le viti tengano l'vue mature in perfezione per sei giorni soli, di poi perde, se colta non sia, smarrendo, e scemando l'humore; Il segno adunque della maturità non solamente si cognosce, e comprende alla veste; ma dal gusto, che la sia dolce, e fatta; il che si manifesta se l'acino dell'vua scolato, e premuto, sia di color rinfuscato, che non più verderognolo traspárisca; ma anzi che nò negreggi; Perche veramente niuna cosa può apportare a' vinacciuoli il colore, e significa l'vua matura; Alcuni altri preso col dito grosso, e con quello che gl'è accanto il granello dell'vua; e spremendolo forte, se n'esce senza alcuno attaccamento del suo tenerume, netto, e pulito, e ignudo, tengano per manifesto segnale che ella sia matura, e restandoui appiccata punto della sua carne di dentro, tengano, che non sia arriuata al fine della sua maturità: E alcuni di vn racimolo del grappolo cauano vn acino, e di poi in capo a tre, ò quattro di ritornano à vederlo, e se rientra à punto appunto nel suo voto, è indizio che ella sia matura.

Maturità dell'vua quando sia in perfezione.

Segni da conoscere la maturità del l'vua.

Hora ne' luoghi caldi, e asciutti, verso qualunche parte del Cielo vi sien piantate le vigne, s'ha à vendemmiare assai più innanzi, che in quelle de' luoghi temperati, se bene in queste sien volte à mezo giorno, e nelle parti fredde assai più tardi di tutti questi, perche inougia quiui à maturar l'vua in su le viti il più che si può; Quelli che.

il che vendemmia piouendo cerchi di consumarlo presto, perche basta poco, ed è men buono: E per questa cagione si dee cogliere l'vua libera dall'acque, dalla rugiada, e dalla guazza, in tempo, e giorno sereno, e quieto temperato e caldo; e se sia tenuta, ò stata l'vua ammontata, ò in altro modo troppo al Sole, si che sia al quanto riscaldata, lascisi raffreddare, perche la non riscaldasse, e guastasse il vino, posta nel tino così calda à pigiarsi: E deesi auuertire di coglierla condotta à debita maturezza, e non mai acerba, ò agrestini: Per la troppa maturezza resta il vino torbidiccio, e naturalmente non rischiarà affatto, e lo fa troppo sdolcinato, e per la sua troppa smaccata dolcezza ristuccheuole, si come la non matura di poca retta e debole. Quegli che nella riuiera della Spezie fanno il razzése, e l'amabile, fanno l'vno, e l'altro d'vn vitigno medesimo, percioche volendo far l'amabile, quando l'vua è matura, storcono il picciuolo à doue egli sta attaccato alle viti, à tutti i grappoli, hauendogli spampanati bene, che il Sole vi batta sopra, lasciandogli così per quindici giorni; dipoi gli coggono à far l'amabile: E volendo fare il razzése, quando è pur matura, la spiccono dalle viti senz'altro, e così si può fare a chiunque tu vogli vitigno, per fare il vin dolce, senz'altra manifattura; Ma per fare il vino bastabile, e buono, così di poggio, come di piano, ella si dee condurre poco più che mediocremente matura, gettando via con auuertenza i grani marci, e guasti, la tempestata, la secca, l'agrestina le foglie che talora si intricano fra gl'acini, & ogn'altra bruttura, ò schifezza si dee lauar via; che se bene il vino bollendo ha forza di purgare, e leuare in capo ogni cosa; è tanto atto a imprimere in se stesso, e incorporare le male qualità che ogni tristo seto, e corrotto li nuoce. Accanto à questo si deono trascerre, e metter dispersè i vitigni che fanno diuerse sorti d'vue, e di questa maniera s'haranno i vini differenziati, e si cognoscerà distantemente la diuersa qualità loro. E ancora segno della loro compiuta maturità, quando il granello di dentro ha mutato colore, Alla bianca giallo, alla rossa rosso, alla nera nero, e similmente quando l'vua bianca pende in giallo, la negra negrissimo, e la rossa rossissimo,

Razzese e amabile.

lamo, e la verderognola verde, e che tutte sien dolcigne all'sapore, dãno segnale appresso di stagionata maturità; Più tardi matureranno l'vue su le viti, se quãdo sono in agresto, si spunteranno loro i tralci.

Se menti spuntati alle viti, fan maturar l'vue più tardi

Il luogo poi de' vasi delle vendemmie, ò vasi, ò tini, ò canali, ò vasche, secondo l'vso del paese: Percioche in Spagna, e altroue doue fanno vini gagliardissimi si possono premer l'vue, come fanno, ne' grandissimi trogoli murati, che tenghin bene; ma doue non sieno i vini così gagliardi, è meglio vendemmiar ne' tini, e tini stretti in bocca, e larghi in fondo che non suapori, si deono accommodare in loggie aperte, ò in stanze grandi, e capaci al primo piano delle case della villa dalla banda che risguarda tramontana, e sia di quella capacità in grandezza che sia per essere assai alla quantità del vino, che si giudichi douersi raccogliere nella possessione, ordinando in modo i tini, ò le vasche, che hauendo sotto questo luogo accommodato la cantina sotterranea in volta, per canali, o doccioni che dal zaffo del tino, o canale à dirittura corrispondino sopra il cocchiume delle botti che vi si concino di sotto, e a questo s'assetta vn cannone di legno che arriui dal vn pertuso al altro à sesto, & per appunto, commettendolo di sopra e di sotto che non si versi; O veramente s'adopera vna calza di quoio acconcia, che tocchi, e arriui à poter fare questo effetto, per la volta, che sia quando la si mura per la grossezza di quella pertusata: Di questa maniera si mantiene meglio il vino nel suo vigore, e rattiene in se meglio il fumo e la forza, non essendo egli tanto diguazzato, dirotto, e trauasato, e verrà a patir meno. E ben vero che quando il vino si tramuta vergine, mentre ancor bolle, e non è ben chiaro ò fatto, non riceue danno dell'essere trambustato; Ma in tutti i modi quella sarà sempre maggior commodezza, e ti riuscirà con minor fatica senza comparazione più presto l'imbottare; Ma l'accommodar la tinaia à questo modo dee esser fatto da coloro, che raccoggono grandissima quantità di vino, che per la poca, mediocre, e ragioneuole, si può murare la vendemmia doue più torni commodo, pure al primo piano della casa, volta sempre à tramontana, e far la cantina

Tinaie come si deono accommodare.

oue più

oue più piace, volta pure a medesimo modo, E come si fia, le tinaie, e le cantine stanno meglio, più pulite, e più accommodate con volta di sopra che altramente; E' sedili delle botti, e tine sono ancora da potersi mutare, e acconciare à suo modo, e migliori fatti di buon rocchi di traui al altezza che bisogna; che non murati. Benche molti e per quelle, e per questi gl'approuano più di pietra, per la stabilità e freschezza; Ma questa non da noia a tini, imperoche si possono fare come altrui vuole. E murandosi vasche e canali auuertiscasi d'andargli restringendo verso la bocca, e murargli più tosto di muro fatto di pietra, che di mattoni, e all'vno, e all'altro sia l'arricciato, e l'intonacato doppio, e' sassi e' mattoni ben conuentati insieme, e tuttauia al coperto nella stanza detta.

Sedili di tini e botti non deuono esser stabili.

L'indugio nella vendemmia è tuttauia gioueuole à migliorar la bontà del vino, e farlo più durabile. E tutto in ciò ben discerne il buon giudizio di chi con diritto occhio lo considera. E tenendo per fermo che chi vendemmia à luna crescente habbia più vino dall'vue, ma di men durata assai che nello scemare, e se all'agosto, settembre, ò ottobre sopragiunghino caldi, e secchi grandi, si deono lasciar passar quest'ase, e dopo la prima rinfrescatura di pioggia si vendemmi: E soprastando di sei, ò otto dì, da che si vede l'vua esser matura; ma non si macata, vendemmisi più tosto così che danneggiar con altro indugio, e le viti, e'l vino.

Luna e sua osseruazione nel vendemmiare.

Alcuni tengono (e così si truoua scritto in lingua Costà, lingua in scrittura alla greca somigliantissima) che e' sia (e massime ne' lati di pianura) da vendemmiare dopo li diciotto, ò venti dì della luna, hauendo per opinione che' vini fatti con questa regola diuentino più gagliardi, e da bastare, che non sien per fare alla luna crescente. Ancora non farà che giouamento, essendo sicuro che non pioua, lasciar fuori all'aere, per tre continui giorni l'vue colte stese, ò ammontate come si può, si come scerre le nera dalle bianche; e le gentili, e minute; dalle grosse, e dure di scorza, non mesticando più che di due sorti insieme; e meglio sempre è, che sieno tutte trascelte, e poste disperse, come s'è di sopra diuisato. E chi

vuole

vuole il vin bianco polputo e possente, faccia vendemiar l'vue bianche, à luna crescente, cominciando tosto veduta la luna con buon tempo, e senz'acqua addosso, hauendo tuttauia riguardo, che e' non si vendemmi fra le due lune, ne sul dar la volta, che simil giuoco ti farà il vino, e non t'impacciar ne nostri paesi con vasche ò canali, che vi suapora dentro, e scala troppo il vino, smarrendo la virtù. E se pur vi sia tanta abbondanza d'vua che sia necessario adoperar le vasche ò canali, siano stretti in bocca il più si può; e altresì i tini, e così in questi come in quelli si porti l'vua con le bigoncie più salda sia possibile, senza pigiaruele dentro, tanto quanto se ne fa, che è meglio portarla sempre tutta intera, senza premerla punto nel tino, ò vasche, e poi tutta in vn tratto tagliarla e pigiarla. e fa d'hauere à vso di ciò vno istrumento in foggia d'vna vanghetta leggiere e sottile, che rada bene, e con questa farai ammostare il vino parecchi giorni, e di molte volte da mattina, e da sera, affinche la vinaccia non riscaldasse, e facesse pigliare il fuoco al vino, tagliando bene i raspi con detto strumento, e pigiato poi ancora bene co' piedi lasciarlo riposar qualche giorno, secondo che tu pensi che sia di bisogno, e secondo le terre à discrezione, pendendo sempre nel meno che nel più; e fa che tu non vsi quel modo dello suinare, e pigiare a' vn tempo, se tu vuoi che'l vino ti basti all'estate, e non facci i piè gialli, che la causa di fargli al vino nasce da quel grasso, che esce dall'vue, quando si pigiano suinato che tu hai, ò mentre che tu vuoi suinare: E così quella vinaccia che di già per lo bollire, e fumosità del vino ha preso il fuoco spremuta che tu l'hai, sempre ve ne rimane delle forti; il che fa di subito pigliare il fuoco al vino, che quando è nuouo, non apparisce fuoco; ma possanza, e grandezza, che è quello che per lo più cercano i contadini. A' quali molte volte occorre venderlo al tino, e ha più spaccio, e ritenendolo per loro vso, comporta di molt'acqua, e fa loro maggior parata: E perciò è da lasciar questa vsanza; ne mai è da attenersi a' consigli de' contadini; perche son troppo interessosi del loro hauere, e troppo vanno dietro all'vtile loro proprio, senza guardare à di chi sieno le terre, ò altro rispetto. E quando tu

Instrumento per tagliar l'vue.

do tu pensi che egli habbia volto, e sia presso che chiaro, e tu l'imbotta così vergine, à fin che nella botte egli si risenta vn pochetto, e vi grilli qualche dì, che questo stabilirà il vino, è lo farà scarico di colore: tenendo pur sempre (come s'è detto) gran cura alle due lune, e alla volta d'essa; E se allo'mbottare, e à tutto'l maneggio che occorre al vino osseruerai questo, gli giouerai infinitamente, e lo manterrai assai: E volendo vin piccolo lo farai vendemmiare à luna scema, e con poca luna, e quanto manco luna hauurai, tanto men sapore, e colore haurà il vino: E se quando tu vendemmi la luna sarà all'vltimo fine; crederrai risolutamente che il contadino tel habbia adacquato, tanto piccolo, e scolorito sarà.

Vini deboli vengono tal volta per difetto della luna.

Dee adunque ciascuno vsare ogni diligenza in simili affari: però che il vino dà hauerlo buono ad hauerlo cattiuo ogn'un sa che diuario ui sia, e hauendolo catiuo il difetto si darà sempre al padrone, come à huomo disipito, straccurato, e senza gusto; e hauendolo buono tutta la lode sarà la sua; perche' contadini (come s'è detto) son tutti intenti all'vtilità loro: e' padroni de' luoghi, ò quelli che per essi n'hanno la cura, deono hauer la mira all'vtile, e all'honore. Questi così fatti vini è opinione che s'auantaggino nel crescere per non scemare nel bollire, e bollendo non consumarsi da' raspi che rodono, e più maturi diuengono, e più digestibili per l'estate, e più ancora passato l'anno, se sia in paesi e vitigni, che lo comporti: Ma se conuiene mutargli, o à nouembre, ò passato marzo; leuata via tutta la lor posatura e sporcizia, tramutagli in vasselli benetti, spazzati, puliti, e mondi.

E per fare ancora i vini piccanti, saporiti, e dolci, aiuta assai dopo la prima sera, che sien messi (come s'è detto) i grappoli interi nel tino, e tagliati, e minuzzati col istrumento descritto di sopra, pestare con stanghe, ò con mazzapicchi rotondi, che habbino la caperozzola piana, almeno vn dì sì, & vn dì nò, e si lascerà riposare per due altri dì, auanti che si imbottino.

Vini piccanti.

Alcuni cauano pestata che sia e tagliuzzata l'vua posta intera co' suoi grappoli nel tino, così destramente ma non affatto, la metà del vino, e lo pongono in vna tinozza, coprendola ben di sopra prima con vn panno lino ò la-

no ò lano,e poi con tauole sopra à trauerso,che non ssuāpori, sin che sia ben pesto, e pigiato nel tino il restatoui dentro, e di poi vi rimettano dentro quella metà della tinozza con bigonciuoli con più prestezza possono; facendo e rifacendo ciò,vn dì si, e l'altro nò, e così vengono à fare vn vino di diuerso colore,odore,sapore,e potenza, e questa manifattura gioua assai ne' piani, & in que' lati, oue sieno le Viti sopra gl'arbori ne' luoghi humidi rettificando assai, e riducendogli a maggior polso, e ne luoghi grassi molto gli ritira.

E à fare vn buon vino si mette tanta somma d'vua buō ha trascelta,canaiuola, ò altra di buona razza in vn tino, che renda vn tanto à discrezione,e come sarà bollita, due ò tre dì,hauendola pochissimo pigiata, e men minuzzata con l'istrumento (e altri hauendo gran copia pigliano quel vino che esce dal incalcatura de grappoli sopramessi l'vno all'altro) cōuien cauar tutto'l vino che n'esce,e porlo in vn altro tino,che di grandezza sia vguale à quello, e questo ben finir d'empiere d'vua buona,di condizione pari à quella di prima,che sia ben pestata co' piedi;e in questo secondo tino (come egli sia diuentatoui ben chiaro) imbottarlo, auuertendoti che potrai ancora porui vna certa quantità d'acqua, subito che tu la leui dal primo tino; ma sia l'acqua postaui à vna certa discrezione, e ancora prima vn pochetto in sul primo,e lasciarlo bollire, e schiarire come s'è detto, e poi imbottarlo: Così vi si ponga sempre alla rata del vino, ò del vue, che vi si mette sopra al secondo tino, la quantità e misura dell'acqua; Ma volendo poi fare i vini mescolati con acqua come si costuma a Bologna,e per tutta quasi la Lombardia,si dee subito poste l'vue nelle tine mentre sono i grappoli interi, senza pigiare ò altramente haueile tocche metterui l'acqua che e' ti pare che e possa comportare il vasello, e la qualità dell'vue e vino,& essendo le vue buone, e gagliardo vino, non vi vorrebbe essere manco della quarta, ò quinta parte d'acqua, e massimamente che l'acqua non fa mai scemare ne crescer tanto il vino, quanta ne è stata posta dentro, rispetto alla bollitura fatta communemente.

Vini col acqua alla lombarda.

Alcuni à questa mescolanza aggiungono vn poco di

sale

fale (come faria tanto, che ne tocchi vn oncia per barile.) auanti che nel tino egli habbia cominciato punto à bollire. E alcuni volendo fare acquetta alla Romanesca, dirompendo il vino, e diguazzandolo bene con vn baston tondo dal cocchiume per quattro hore, vi pongono vn po più sale, e acqua per metà col ordine sopradetto, e quello, e questa passati tre, ò quattro dì, lo imbotterai che sarà chiaro, e delicato. E quando ti venisse bene di farne del più piccolo, cioè di manco possa e vigore, farai pigiare co' piedi benissimo tutti quelli raspi, che vi restano acini, e fiocini, e vi porrai tant'acqua quant'era la quarta parte del vino, à che poteua riuscire il tino, e medesimamente passato e tre, ò quattro dì l'imbotterai, e sarà buono à bere così, e da mescolare co' grandi; Ma per farlo assai gentile, pongasi in vn tino d'vua buona bene stagionata matura, che sia stata prima in terra distesa, e sparsa al Sole almeno cinque, ò sei dì, auuertendo di coprirla con panni bene contr'al sereno, e che non vi pioua, ò vadi guazza sopra, ò rugiada, e lasciala poi, posta nel tino stare vn giorno; e pigiata e tagliuzzata vna volta sola con diligenza, cauerai subito che n'esce e imbotterai.

Acquetta alla romanesca.

Sgranerai ancora quella quantità d'vua, che tu vuoi che sia di buona sorte, osseruando sempre che per ogni dieci bigoncie d'vue, tu v'hai à porre due barili d'acqua bollente; coprirai subito con vn coperchio che suggelli bene fatto di asse, che si soprapongh ino, ò veramente si metta in vn tino, che habbia il fondo di sopra da potersi ben chiudere, e serrare; Di poi statoui vn giorno, ò due, e non più, lo suinerai, imbottandolo in botte pulita, netta, e di sito buono, e farai che ogni volta che se ne attinghi vn fiasco, che s'ha à empier di vino, vi si getti sopra prima pien d'acqua: E qualche volta quando ua allo scemo in cambio d'acqua ui si metta di buon uino, che così si farà durare; Ma auuertisci che di questo uino bisogna attendere à cauarne ogni giorno, ancorche non se ne uolesse bere.

Ancora essendo cauato uia il uino del tino, leuerai subito i raspi, che ui sono rimasti in cima, che sieno asciutti, e quegli ancora degl'altri tuo' tini, facendo pestar benissimo

ssimo il rimanente: Et essendo stata l'vua bigoncie sessanta, le ne porrai sopra dieci ò undici d'acqua; e coperto ben quel tino ne potrai bere à dilungo da quattro, ò cinque dì in là, e si conserverà un pezzo con que' raspi senza inforzare.

Ancora mettendo in un tino sessanta bigoncie d'uua buona ben matura lasceraiuela dentro per cinque ò sei dì, senza farle cosa alcuna; e di poi cauerai il uino, che uerrà fuori, e lo metterai in una tinozza, pestando subito l'uua del tino co' piedi, e gettandoui sopra uenti barili d'acqua, e più ancora e meno, secondo la sua qualità, e fatto questo ritornerai dentro tutto quel vino cauato, e pigerai bene poi vn altra volta ogni cosa insieme co' piedi: e dopo tre ò quattro giorni l'imbotterai, e riuscirà molto buono. E bene tutte l'vue (pigiate che elle sieno, co' piedi) poste nel tino, tagliarle con l'istrumento detto minutissimamente; vedendo di tagliuzzare ancora tutti i raspi de' grappoli dell'vue, perche questi faranno sempre più saporito, e più piccante il uino.

Vino d'acini.

E à uoler far vino d'acini, il che è una nuoua inuenzione, uenuta da Città di castello, bisogna pigliar delle miglior sorti d'uue, e delle più mature, e belle che tu habbi nella uigna da far uino; dipoi tenutala quattro, ò cinque dì aperta, spiegata, e stesa, à sommosciare, al Sole spicciolata tutta à granello à granello, e empi la botte intera per fin al cocchiume: fa poi dare una scossa alla botte tre, ò quattro uolte, che' granelli rientrino bene insieme, e quello spazio di lato che per esser auuallati, resterà uoto in cima, riempilo di nuouo di granelli, e tril la la botte un altra uolta, e quando la truoui tanto piena, che più non ue ne possa patire; tura la botte col cocchiume, fasciato di stoppa ò panno lino, si che ui entri per forza; puntellala, e lascia bollire, e in capo di quaranta dì comincia à bere dalla cannella quanto ne uiene dì per dì, poi quando la non getta più riempila di uin uergine, e in capo à quindici ricomincia à ribere per la cannella e uotala affatto beendone ogni giorno.

Affine che' uini rieschino senza fumosità, se bene sia una trebbiana, ò più gagliarda, arriuata l'uua tutta intera nel tino la farai premer subito, scolando quel uino in

un tino,

vn tino, ò più tosto in vna tinozza, à causa che egli habbia à poter più esalare. Ma perche per otto dì ò dieci egli farà della schiuma assai, non mancherai di leuarla cō vna mestola grande bucata di legno quanto bisogni, e di poi lo cauerai per tal modo che e' non porti via punto della feccia seco che è in fondo, e così l'imbotterai. E ciò si può fare con tutte l'vue nere pel medesimo effetto. E volendo fare vn vin puro naturale, che non sia intricato co' raspi, bolla, e si purghi più presto. Spremi à grappolo a grappolo con le mani l'vua sopra la peuera, che sia messa sopra la botte, dentroui quel liquore che n'esce, tanto ch'el la s'empia, di poi turala, e come sia schiarito, si può cominciare à bere; e di mano in mano hauendo gettati que' grappoli spremuti in vn tino che tu habbi quiui presso, ò in bigoncie, dalle quali vi si portino, gettaui sopra dell'acqua à discrezione, e farai vn raspatino da cauar la sete; ma con già di neruo alcuno.

A fare il vin dolce con l'acqua: porrai due mila cinquecento libbre d'vua buona nel tino tutta intera, e pestata bene vi getterai sopra libbre settecento cinquanta d'acqua compartendola in cinque, ò sei mattine, e con la mestola intorno a' raspi riuolgendoli; cauando di poi il vino, che in tutto vi sia badato sette dì, l'imbotterai, e sarà chiaro, dolce, e piccante.

Vin dolce con l'acqua.

Similmente ponendo trenta bigoncie d'vua nel tino, la sciateuele così intere per tre, ò quattro dì, auanti che tu le pesti, e poi pestate, e tagliuzzate con lo strumento detto benissimo, mettiui cinque, ò sei barili d'acqua bollita nel la caldaia, coprendo ben subito il tino con tauole, panni, e coperte; e lasciato star così tanto, che schiarisca; l'imbottino, e sarà vn vin dolce frizzante.

Vin dolce frizante.

Ancora ponendo per dir così, il lunedì trenta bigoncie d'vua buona, bene scelta, matura, e non rotta, ò punto acciaccata: il martedì sera ui porrai sopra almeno dodici barili d'acqua, facendo sempre il barile di libbre cento venti, e la cauerai la sera del mercoledì, depositandola così auuinata in vna tinozza, a fin che esali; il giouedì sera poi tu la ritornerai sopra la detta vua, e vn'altra volta la cauerai la sera seguente del venerdì, ritornandouela solamente la sera seguente del sabato, e cauandola

uandola ancora la sera seguente della Domenica la porrai per questa volta nella tinozza medesima, e poi diligentemente ripestata ben quell'vua, la mattina del lunedì seguente, trarrai subito sopra il tino la medesima acqua auuinata, lasciandouela star dentro fin al mercoledì, allora cauandola tutta, e imbottandola, haurai vin chiaro, saporito, e buono.

Vino che mantenga il dolce tutto l'anno.

E di più pigliando dieci bigoncie d'vua simile buona, tenutala quindici, ò sedici dì sopra la paglia distesa al Sole, difendendola dalla brezza della notte, con buone coperte lane e line, e procurando che la paglia che alzi quattro dita sia sparsa sopra tauole secche: poi posta nel tino, e ben pestata co' piedi; getterai sopra dodici barili di vin buono nuouo schiarito, e passato solamente dieci, o dodici hore, imbotterai tutto quello, che dal zaffo scolando venga fuori, e sara vino mantenente il dolce tutto l'anno.

Ancora pigliando tutta quella quantità d'vua, che ti parrà buona, e matura, e asciutta non rotta, ò macolata, postala nel tino la lascerai così stare per otto, ò dieci dì, affinche calcandosi bene tra se stessa insieme, renda del vino assai, il quale imbotterai tanto quanto ne venga da per se ageuolmente, e sarà eccellente: Di poi fa pigliare al solito que' grappoli interi, e imbotta il rimanente.

Vino dolce e gentile.

Appresso questo piglierai dieci parti d'vua grappella matura stata al Sole sopra la paglia, e sotto alli dieci dì, e postala nel tino senza rompere dopo due dì vi getterai sopra cinque, ò sei bigoncie di vin nuouo, chiaro, buono, e non carico di colore; e passate ventiquattro hore cauerai tutto quello che ne può venire, e l'imbotterai; rompendo ancora le dette vue, e ponendo sopra altrettanto del vino medesimo lasciandouelo star su due, ò tre dì, e cauandolo al modo detto: Poi la quarta, e vltima volta, pestata benissimo la medesima vua, vi metterai sopra altrettanto del medesimo vino lasciandouelo star su vn dì. poi cauatolo al modo detto l'imbotterai, inuassellandolo diuersamente: così hauerai vn vino dolce, e gentile; E di più piglierai otto, ò dieci bigoncie d'vua matura buona, e la pesterai bene, e poi empierai vna botticella di quel vino che vscirà fuora, la quale ben

Vino bianco d'vue nere.

chiusa

chiusa,& cerchiata, posta così piena nell'acqua, talmente che ella s'attuffi tutta appresso à quattro dita della cima, vi lascerai star dentro, per quindici, e più giorni, più, e meno, secondo che sia quel vino potente; e poi farai portare quel vassello così pieno, senza più trambustarlo; nella volta, e ti darà vin bianco d'vue nere, e si manterrà dolcigno tutto l'anno per non hauer potuto bollire.

E appresso pigliando vna buona, e ben matura, scelta; taglierai via tutto'l picciuolo del legno con le forbice, è tutti gl'acini agrestini, e non maturi, e così mondi gli metterai di mano in mano in vna tinozza, che sia sopra vn carro, al'ombra sotto vn portico, e la manderai girando le ruote con esso la sera alla rugiada, così seguendo per otto dì. dipoi cauerai tutto quel vino che n'vscirà ageuolmente, e sarà dolcissimo. Farai anche di poi tutta quel vua; che ti darà vino poco differente da quello.

Vini dolci i varie foggie.

Appresso à questo tu porrai dell'vua buona sopra i graticci; o alle nel forno tanto scaldato che ella ti gonfi, e rigonfiata la cauerai mettendouene poi dell'altra secondo che tu vorrai far dell'vno in quantità, e pestata alquanto la getterai sopra il vino imbottato. Il quale essendo subito ben chiuso, in capo a quindici dì, sarà più, e men dolce, secondo la qualità dell'vua che tu v'haurai messa; ma il suo proprio è di porre per ogni cinque barili di vino vna libbra di detta vua, ben qualificata; e hauerai vino dolcissimo da durare.

E di più piglierai dieci, ò più sacchetti di tela, lunghi vn braccio e vn quarto aguzzi in fondo à vso d'vna aguglia rotonda di tela di panno lino, anzi più tosto di panno lano ordinario grosso, mettendo il pelo di dentro giusto in foggia, tagliati e cuciti, di scartoccio, con vn cerchio di legno in bocca, che tenga aperto tre quarti di braccio, e acconcia vna scala sopra due cauicchi alti da terra tre braccia e mezo, ponendo loro poi sotto vna doccia di due assi larghe mezo braccio commesse, quanto è lo spazio di que' sacchetti, e stia vn po d pendio, sin che il vino che si cola in que' sacchetti possa scendere in vn tino posto a terra quanto bisogni. E così acconcio tutto, porrai ne' sacchetti tanto vino pigiato di fresco

non bollito, quanto vi possa capire. Il quale mentre vscirà torbido, riponrai dentro, tanto che esca chiaro; e allora non gli farai altro, fin che que' sacchetti non cesseranno di gettar fuori, i quali lauati benissimo, tornerai quelli di nuouo pieni al lor luogo, hauendo però prima imbottato tutto'l vino che sarà vscito chiaro; osseruando quest'ordine, fin che tu ne habbi fatto quanto vuoi, e questo vino riuscirà dolce, e tanto opilatiuo, quanto quelli che si imbottano torbidi, e che così mal purgati si beono.

Vernaccia di vite Bergo.

In questa stessa maniera si fa alla vernaccia, che si caua dell'vua della Vite Bergo, imbottandola in botticino di tre, ò quattro barili, e non più mutandola la prima volta in capo à vn mese, poi ogni due mesi, tanto che la si bea. E chi la vuol naturale l'imbotti di sodo senz'altro, poi la tramuti, e ha più fummo, e sapor migliore.

In oltre piglierai tanta quantità d'vua stagionata buona non pesta, come cape in vna botte (secondo'l tuo animo ben cerchiata) & empila di quei granelli fin à vn palmo, chiudila di poi molto bene, puntellando il cocchiume con trauicello alla volta della volta, per difficultare il bollire. E come senti, ch'egli non bolle più, prendi vna tinozza di dolcissima vernaccia, e tienla appo la botte, ordinando poi à coloro, che hanno à cauar questo vino piccante lo mescino per la prima volta così puro; poi, chiedendo del dolce, lo mescolino con vn po di vernaccia, e dicendo che rechino di quello più dolce, aggiunghino tanto più vernaccia. E così seguendo da vna sola botte, tu haurai vino di più sapore, e tutto delicato.

Odore di moscadello come si possa dare a' vini nuoui.

Appresso questo per dar l'odore del moscatello al vin nuouo imbottato chiaro, vi si ponghino de' fiori di saluia seccati all'ombra quell'anno (dentro messi à vn sacchetto ò pezza di lino) come sarebbe à dire vn pugno per barile, ben chiusi nel panno, affinche non esali fuore, e che'l vino possa riceuere quel sapore di moscatello; ma gli leghera i talmente al cocchiume con vn filo, che non passino la metà della botte, e in capo a otto di si tirino fuori; e farà il simile à porui la semenza di coriandoli, e per aggiugnerli poi gentil sapore, vi si mette poi

dentro rrogiolatura di nocciuo'o ſecco, poi il vino nuouo ſopra, auanti che habbia finito di bollire. Faranno queſto medeſimo i fiori di ſambuco ſecchi all'ombra, ſi che calino dal cocchiume fin à meza botte, e tuttauia ſi deue auuertire di ſpiccar l'vue intere dalla vite, ſenza peſtarle prima, quando ſi vendemmia, come ſi mal vſa fare, volendo poi fare con commodezza queſta ſorte vini, e accanto à queſto far lauare talmente i tini, che non reſti dentro bruttezza ò ſporcizia alcuna; Perciothe come il vino non bolle pulito, ma ſporco non è merauiglia che non ſi conſerui; Poi ſecondo che giugneranno l'vue intere à caſa tu le farai bene infragnere co' piedi nella bigoncia, e poi di mano in mano le farai gettare ne' tini, accomodati al coperto per la pioggia, e Sole, che l'offenderebbero, e maſſimamente che l'vno e l'altro impedirebbe il ben bollire; Queſto facendolo bollire troppo preſto, e quello noiérebbe, che non ben bolliſſe. Queſto ſi dee ſapere, che il vino quanto più bolle lentamente è ſempre meglio. E chi gli vuole laſciar bollire ſul tino, par che ſette dì habbi à baſtar in monte, e cinque in piano; E volendo fare vn vino che ſia di forza, di ſapore, è color buono, vedi di metter interi tutti i grappoli nel tino, ſpiccati con diligenza della vigna, e ſubito accuratamente poſti, e pigiati, e tagliuzzati dopo ventiquattro hore, leuane il vino e imbottalo nella botte oue egli ha à ſtare, e quiui laſciato ſtare altre ventiquattro hore, lo ritornerai nel tino, per altre ventiquattro hore, così ſegui per quindici dì alternatiuamente, e di poi imbottalo per affatto, e bello. Quando ancora bolliranno i vini ne' tini, ſe tu metterai nel fondo loro à bollire qualche ſorte di herbe, di ſapor buono, ò di qualche virtù medicinale, ò odorifera come roſmarino, nepitella, menta, ſermollino, viuuole mammole, timo, roſe, viuuole, garofani, narciſſo, muſco, greco, mughetto, Selbaſtrella, e ſimili, prenderanno l'odor medeſimo che hanno dette herbe; ma l'acqua che tu poſi ſopra' vini ſempre ponuela cotta, più toſto che cruda, e così ancora auanti che ſi ponga il moſto ne' tini, profumagli con l'incenſo doppo che ſieno ſtati ben lauati con acqua, bollitoui aſſai ſale dentro, e tieni pieno i tini ſin in cima, tanto

Erbe medicinali, ò odoriſere come conferiſcano il valore e odor loro a' vini.

che tu posfi leuar la schiuma, che ragonfia, e ogn'altra bruttura che egli gettasse di sopra, e portala via lontano dalla cantina, perche generano poi certi moscherini, che vanno à rischio di far guastare il vino. Il quale volendo fare e dilettenole, e utile, sgranellerai quella quantità d'vua, raccolta da diuerse viti perfette, che si parrà ben asciutta stagionata, e netta, ponendo sempre, à ogni dieci bigoncie d'vua spicciolata due bigoncie d'acqua ben bollita, tornandola subito sopra la botte, sopra la quale tu l'harai messa, e potrai bere di questo vino dopo vn giorno ò due, e ogni volta che si manda à attignerne, si può, e si dee metter di sopra altrettãta acqua per volta, fin che muti sapore: Eleggerai ancora vua della migliore che si possa trouare per far buon vino di scorza dura, e che sia molto ben stagionata nella sua maturezza, e sgranellala senza spremerla con diligenza, mettendola poi in vna botte, ò altro vassello da vino, fin ch'ella sia quasi piena. Accanto gettaui sopra vn barile di buon vino vecchio possente e maturo; bolli poi dell'acqua à discrezione, e così bollente gettauela sopra, si ch'ella sia piena, e lasciala stare fin tanto che fermi il bollire, e che egli sia raffreddato, e comincia à berne: E à qualhora tu ne caui vino, riempi con altrettãta acqua; ma meglio è non cauar vino, se non ogni ventiquattro hore: E nella sorte di così fatti vini, conuiene sempre ben puntellare ò legare le botti, e auuertire che tutte siano ben cerchiate.

Più appresso pesta, e pigiato che tu harai l'vua, caua subito il mosto dalle grasse, e depositalo in vn tino di buon sito, e cuoprilo con vn lenzuolo netto, e panno più graue, ò stuoia, e componiui sopra delle tauole, che ben si commettano, e componghino insieme, che non sfiati, ò suapori, e lascialo stare così per quindici, ò venti dì, e fra tanto schiumalo ogni dì, e di poi imbottalo mescolandoui à distrezione, vn po. di vin vecchio sano, e buono, e sarà perfetto.

Vino odorifero.

E affine che sia odoratissimo piglia vn arancio, ò vn cedro di mediocre grandezza, ficcandoui dentro tanti garofani buoni che si tocchin l'vn l'altro, di poi mettilo nella botte del vino, sì che non lo tocchi, e chiudi benissimo

simo

ſimo la botte:e non volendo tanto odore da prima quã-
do e'bolle mettiui dentro aſſai ſcorze di mele appiuo-
le,e di pera cotogna,e di moſcadelle ſecche, e laſcia bol-
lir con eſſe;poi quando imbotti leuale,e hauerai vn od r
ſuaue . Oltr'à queſto metti libbre cento,ò più , o meno
ſi come ti vien bene di vua buona , e ben matura nel ti-
no, e peſtata bene vi metterai ſoprai il terzo,'e poco più
d'acqua,compartendolo in cinque,ò ſei mattine , con la
meſtola intorno à graſpi leuati , e di poi cauerai il dì ſe-
guente tutto'l vino,imbottandolo ſubito,eriuſciurà dol
ce ebuono,con pungente picco.

Ancora poni ſei bigonciedʼvua ben matura nel tino
ò più ò meno come ti pare , laſciandolo così per tre , ò
quat ro dì innanzi che ſi peſti , e peſtato che egli ſia be-
niſsimo porraiui ſopra vna bigoncia , ò poco più d'ac-
qua bollente , più , ò meno per rata, coprendo bene con
coperta doppia il tino,e dopo ventiquattro hore imboc
ta,e ſarà ſimile.

Vin bianco come diuenga roſſo.

Si fa del vin bianco roſſo , ò col farlo bollire ne' guſci
dell'vua nera,, e mettendo buona quantità della cenere
di esſi ne'la botte del vin bianco , col meſticarlo bene ,e
chiuder'a con diligenza,e di lì à quaranta dì ſarà diuen-
tato roſſo.

E così per contrario vin dolce ſi può fare ſemplice-
mente mettendoui quando bolle del origano . E con le
ſole vue mature laſciate ſtare al Sole per quattro dì , fa-
cendo loro canſare il ſereno della notte;poi pigiate be-
ne imbottarlo.

Vino cotto.

Ancora rieſce dolce ; ma fumoſo il vino che ſi quoce ;
e deeſi quocer quello delli arbori di piano , e ogni vino
ponendolo à bollire in gagliardo fuoco , in caldaia che
ne tenghino gran quantità,quando egli ha finito di bol
lire ſul tino,ne ancora tanto , perche reſti con più forze,
e bollendo ſi fa ſcemare vn terzo , poi ſi imbotta , e du-
rerà.

E cocendo vn barile di trebbiano , ò altro vin bianco
buono,e bollendolo , fattolo ſcemar tanto che ſi riduca
à quattro fiaſchi , ponendo poi vn fiaſco di queſto ſopra
vn barile di trebbiano,ò bianco detto , lo farà diuentar
poſſente come greco,e ſi dee fare alla vendemmia.

E cosi il vin d'vue nere cocendolo diuenta bianco, anzi tutto quello, che si quoce, ò sia d'vue nere, ò rosse, e bianche diuien vin bianco, cotto che sia, di modo che ne scemi bollendo vn poco più del terzo, E di più mescolando la feccia del vin dolce nel vin nuouo, che sia vn poco di sapore aspro, diuenterà delicato e buono, Cosi poi che sieno messe quattro some d'vua nel tino mettendoui dẽtro del mele distrutto, e mescolando con esso pepe acciaccato si farà possente. Similmente prenderà d'ogni cosa d'odore, come musco, ambra, zibetto, più, e meno a discrezione, secondo che sen'infonderà nel mosto, che bolle sẽza raspi.

Vino come si rẽda gentile, e odorifero.

Mettendo nel vino tosto che eg'i sia imbottato finocchio, e Santoreggia, pesti à discrezione, e mesticato, si rẽderà il vino molto gentile. In questa medesima maniera si farà odorato, e saporito mettendoui coccole di mortella saluatica, secca, e sfogliata per dieci dì, e poi colarlo con la calza detta, e saperrà di viuuole mammole, mettendoui dentro vn sacchetto della lor poluere pesta, e sia il sacchetto di panno lino bianco pulito, sottile, acconcio con vn filo, che penda dal cocchiume fin al mezo della botte, quando v'è di prima giunta imbottato il vino che sia alquanto giouine: Secca ancora all'ombra i fiori della vite lambrusca, e sfogliati, e tritatigli bene, mettegli in vn vaso nuouo, e quando tu vorrai inodorarlo, metti vna giusta porzione di due pugni in tre barili di vino, e imbottalo ben chiuso e in capo à sei, ò otto giorni renderà quell'odore, e si potrà bere. Si possono ancora, posti nel sacchetto calare dal cocchiume à meza la botte, sospeso à vno spago, tanto che'l vino prenda quell'odore; e perche non vadino nè guazzando ne à galla, legheiuisi insieme vna pietra marmoreccia pulita.

Vin nuouo che torni come vecchio.

Il vino si fa come vecchio di nuouo, se tu pesterai insieme fiengreco, mandorle amare, e gomma di pino per vgual porzione, e poni in vn sacchetto nella botte penzolone à proporzione, e parrà veramente vecchio.

Fatturare il vino per rischiararlo, e darli vigore.

Ancora a vini di piano che sien deboli si dà lor forza schiarandogli con l'allume di rocca, con la calcina viua e con le chiare dell vuoua, queste mescolãdole, e ponendole in vn sacchetto al modo mostro di sopra, e poi

schia-

ſchiarito, cauarlo rimuaſellandolo, e à queſta maniera durerà ancora aſſai, ma è mal ſano, e non molto da approuare.

Sono alcuni che pongono per diſputa di gran contraſto, ſe ſia più da commendare, e approuare il laſciar bollire i vini in ſul tino, quanto poſſa durare à bollire, ò sì vero non punto, ò qualche poco. E non è dubbio che la diuerſità de' paeſi, e ſituazione de' luoghi, e qualità di viti, e da creder che ricerchi ſempre qualche priuata oſſeruazione: onde procede, che non ſi poſſa dare in ciò vna certa regola vniuerſale; Con tutto ciò per la più parte dell'Europa oue ſi tien conto di procurare i vini, come nella loro amica Germania, e'n Francia, e in Spagna, e in Italia per lo più, e in Candia, oue ſi fanno le Maluagie, e'n Cipri i grandisſimi vini poco, ò non punto ſi laſciano bollire ne' tini, vaſche, ò altri vaſi doue gli fanno: Perche quanto più bollono i vini, più diuentano duri, grosſi, inſipidi, fortigni, ſuaniti, di poco polſo, e deboli, di piu oſcuro, abbietto, e appannato colore, e di durata minore; e per queſto ancora di poco e cattiuo nutrimento, e mal ſani: Approuandoſi adunque i vini per eletti dal colore, dal ſapore, dal chiarore, dal odore, dalla chiarezza, e limpidezza ſua, bollendo tanto quanto poſſono durare à bollire perdono la maggior parte di queſte condizioni, ſuernandoſi, e diſuigorendo ſenza fine, e ciò gli rende ancora atti al guaſtarſi offuſcando il colore coſa, che non auuiene à quegli, che s'imbottano di ſodo, ſenza laſciargli punto ò poco bollire, oltre che ancora queſti comportano dell'acqua non ſcemãdo ſapore, indizio chiaro, del lor vigore, acquiſtato, e mantenuto, naturalmente; E chi non ſa che ponendo per ciaſcheduno di due tini trenta bigoncie di buon vua ſtagionata per vno, quello che ſi laſcerà bollire venticinque, ò trenta non paſſerà diciotto: il che ſi proua ancora dal vino che ſi cuoce, che ſi cognoſce bollendo quanto egli ſcemi, e tanto più in ſul tino che bolle da ſe adagio: e l'acqua, e tutto che ſi fa bollire ſcema; Adunque ſi può riſoluere, che per bollire i vini quindici, ò venti dì, non ſi conſeruino; ma più toſto quanto manco bollono; Perche per l'eſperienza ſi vede che à bollire i vini fin che cesſino,

Imbottare i vini, innanzi ò dopo l'hauer bollito ſu tini.

non si mantengono per cio più degl'altri; ma meno assai. E ben vero che quanto più poi son lasciati nelle tine da che son diuenuti freddi tanto più son per durare; ne questo auuiene perche habbino assai bollito; ma si per essersi fatti forti nella cima i raspi, i quali durando di starui l'innacetiscono, si come posti sopra l'aceto stretto lo fanno tanto più inforzare, e tanto più quanto più vi se ne pone quātità, e fatto vn suolo d'essi d'vn palmo, sopra poi gettandoui aceto rosso lo fan bianco.

Aceto rosso come ritorni bianco.

Claretti, ò ciregiuoli alla franzese.

Hora per far perfetti vini claretti, ò ciriegiuoli fatti alla Franzese, conuiene primamente condotti i grappoli interi al tino, pestargli co' piedi nelle vinaccie, si che siano ben pigiati: e subito subito imbottargli più netti che si può, stoppando bene il cocchiume con stoppa, e pece, ò cenerata, che tutto tien forte, e non lascia sfiatare: Possonsi ancora quell'vue strizzare al torchio; ma meglio è pestarle, e pestando col mazzapicchio cauarne quel si può, venendo poi fuori à questo modo il vino migliore, facendo poi vinelli con acqua sopra, sempre bollita, alla vinaccia, vi resti pestato che sia, Ma chi vuole, empie più volte il dì del medesimo quella botte, fin che getti fuor la schiuma dal cocchiume di sopra, e di poi si tura affatto: E più amabile resteranno tramutandogli di tre dì in tre dì, due, ò tre volte, leuando lor sempre la feccia di sotto, e questo è meglio che indugiare come molti fanno vn mese intero à tramutargli. come che alcuni habbino per opinione che il tramutargli leui lor forza, quella acquistata dalla madre, che resta in fondo, e gli mantiene gagliardi; Ma questi bisogna bergli più presto; perche v'è dubio che piglino il forte; Ma mettendo in queste botte il terzo di mosto dolce, fatto al modo detto, d'vue mature nere; ilquale nō puo bollire per esser maggiore quantità il vecchio che'l nuouo, saranno dolci, e amabili: E sappi che quante più volte saranno pigiate e calcate l'vue, tanto più haurà del puro il mosto: e essendo il vino men calcato più si purificherà, e sarà ancora più durabile, e meno rattiene il sapor de' raspi.

Essendo l'vue deboli, e acquose lascinsi bollir più, e le di meglio sorte, e più sode, manco, e quanto più grassi, e acquosi, siccho, e di piano, si lascia bollir più co' raspi,

e l'altre

e l'altre dure, è di poggio meno. Quanto più vue s'ammosteranno insieme tanto riuscirà più gagliardo il vino, e più puro, e più netto, così meglio ancora si conserverà insieme nelle botti grandi. si come si vede in Santa Maria Nuoua di Firenze, e all'Oreto, che quiui è vna botte di trecento sessantacinque barili, e là di cento cinquanta, e cento più d'vna, e si conserua benissimo.

Tien per oppinione che l'olio buono posto sopra l'vltima cima della botte, in sommo del vino, si conserui bene, e si faccia ottimo. e così il mele posto in fondo lo megliori assai: E quanto al olio si cognosce per sperienza, quanto egli possa, sopra'l vino di pomi granati, che lo mantiene e conserua pur assai.

Vino passo.

Il vino passo che da' Greci e tanto lodato, si fa cō l'vue lasciate appassire, e quasi seccare in su le viti, e buono ne' luoghi temperati.

Vino moscadello.

Del vua che Greci domandano Stica noi Moscadello, si fa il vino moscadello odorato; E quel di Taglia nel paese di San Remo passa tutti gl'altri d'Italia, fin quello di Montefiasconi, e di Piombino. Fassi ancora d vua moscadel a nera, che se bene fa poca vua il liquore è tanto buono, che merita il pregio del opera à interessaruisi. Alcuni fanno vino odorato di qualunche vua dolce, seccata al Sole tanto che ella scemi di peso la metà, spremendola poi bene, e lasciata'a poco bollire, imbottando subito, e per fare il secondo vino vi aggiungono altrettanto d'acqua, quanto ne sia vscito di vino.

Alcuni altri più diligenti i grappoli d'vue secchi gli cacciano in vino eccellente tanto che rigonfino, poi premuto bene imbottano quel vino che n'esce, e accanto aggiugnendoui del acqua fanno il secondo.

Ancora seccādo l'vua sopra tegoli al Sole, si che scotti, e subito spremuto fa il vino oltr'a modo dolce: Aggiungonui alcuni quello che è chiamato da chiume, hauendo seccate l'vue con riuoltarle spesso in luogo chiuso per sette dì, tenendola da terra alta quattro braccia in sur vn graticcio, mettendole dentro al coperto la notte, l'ottauo giorno pestandole, e pigiandole bene, e poco doppo imbottandole lo fanno di buon sapore, e odore. Si scegliono ancora assai vue fatte passe al Sole e messe

in pa-

in paniere di giunchi, vi si rompono gagliardamente cō bacchette, battute e così acconcie al Sole, si pongono nelle gabbie sotto lo strettoio, e tutto quello che si scola si serba, ed è vin buono da serbare, che ha corpo come la sapa; E auanti che l'vue si pigino, ò pestino, quello che si scola da per se, lasciato bollire ne vasi, doue si scola, per quaranta dì al Sole si tiene, e appresso si imbotta, e sarà buono.

Lagrima.

Il vino che si addomanda di lagrima si fa ancora in questo modo; ma lasciandole bollire, subito scolato dal vue non pigiate, in su la botte ben chiusa, e serrata co'l cocchiume, lo mettono: E à fare vn vino di poca forza, e delicato da dare a' malati: sopra venti misure di mosto se ne mescoli dieci di acqua, e lasciato bollire insieme tanto che fermi, s'imbotti, che sarà lor buono, e gioueuole. Alcuni altri prendono la metà di mosto, e la metà d'acqua, e lasciato bollire fin che resti l'imbottano. E due terzi d'acqua, e vn terzo di vino, ouero cacciata quell'acqua sopra vn terzo d'vue non pigiate. E anche postaui sopra la vinaccia spremuta ai torchio sotto la vite, e imbottato per mezo anno si conserua acquerello beuanda buona per la famiglia.

Vino per gl'ammalati.

E opinione che dell'vue nere esca il vino più gagliardo, che delle rosse, e più soaue delle bianche mediocre.

La pece greca distrutta, e posta nel vino per accōciarlo non per questo lo fa più cattiuo, anzi resta buono da durare, e gioueuole allo stomaco piu che con l'allume, calcina, ò zolfo.

Mulso.

Il vino chiamato mulso, si fa col mescolar a due barili di vino e vno di mele, e molti insieme cocendolo, lo fanno, ed è sano da vsare; ma ristuccheuole, ne vuol essere mescolato con vin dolce, ò austero il mele.

La cera è opinione che fa inforzare il vino distruggēdone sopra la botte buona quantità: e volendo adoperare il gesso per correggerlo e schiarirlo, bisogna metteruene poco à discrezione imbottato che egli sia.

Hauendo messi i grappoli interi nel tino, quel liquore che da se stesso scolerà ponendolo subito in vn vaso inuetriato, & impeciato in bocca, si manterrà di quel a qualità che n esce per qualche mese tenendolo in luogo hu-

go humido, ò vero sotterrandolo nell'arena, e così durera tutto'l mosto; ma'l mosto si cõseruerà bene in vna broc ca impeciata, cacciata in fondo del pozzo: perche egli non potrà bollire.

Raspati in varij modi.

Il vino raspato buono si fa così. Pigliasi vna botte di dodici barili oue sia stato dentro il greco, e votata di po chi dì; Quiui dentro si pone ottocẽto libbre d'vua sgran dinata della migliore che si ritruoui nella vigna: se ha à esser nero canaiuola, se bianco trebbiano perugino, ò bracciuola; a spicciolar quest'vua si piglia il grappolo in mano, sopra la peuera posta al cocchiume della botte, e la botte sotto vna loggia, ò stanza aperta, oue possa il vẽ to tramontano, e vi sia freddo, e con le forbicette si taglia, senza punto mantrugiarlo, il granello col suo picciuolo, e si manda giù di mano in mano, ò vero spicciolati à questo modo in vn vaso grande di legno di molti grappoli si votano per la peuera che habbia vn cannon largo nella botte: e piena delle ottocento libre fin à mezo o quãto sia, si finisca d'empiere di greco buono; ponsi poi leuata la peuera, incastrandolo bene, e ben poi attor no impeciandolo vn legno voto di lũghezza di due braccia con vn vaso accommodatoui in cima della medesima materia à sborrare il bollire, il che finito si tura bene il cocchiume, e in capo à due mesi si bee; la botte si puntella, o lega, o si carica di buon sassi, come più piace che non possa traballare.

Ancora il vin raspato buono si fa cogliendo vue bianche, e nere mescolate, non importa; pur che sieno tutte di buona ragione, e tenendole al Sole per quattro dì spicciolarle, & empierne i due terzi della botte, e tutto il rimanente riempier di vin, greco, vecchio, buono, ò d'altro vino vecchio eletto, durato fin à quel tempo.

Oltre di questo piglia vna botte di dieci barili piena meza di vue spicciolate, e rifondi di due barili di vin greco, ò d'altro vino possente vecchio, e'l rimanente di vin vergine del meglio della vigna, che tu habbi, ne fa caso, o bianco, ò rosso, che tutto sarà poi d'vn colore, con vn barile e mezo di questo che vi siano bolliti dentro i raueruſti, ò brumasti, gettatoui dentro per la peuera cal do quando più si può: Di poi acconcia il suo peuerino,

pun-

puntell'a, e lascia stare.

Rasputo senza vin vecchio.

Senza vin vecchio: empi tutta la botte così: meza d'acini poi il resto di vin vergine, e vn barile e mezo d'acqua bollente, che vi sien dentro bolliti i raspi triti minutamente.

Ancora empi tutta la botte di grappoli di buon vua interi, infondi quanto vi ua greco, e lascià bollire col pe uerino al solito. Poi due di doppo, empi tutto affatto di uin vergine, poi beuuto riempi di nuouo del medesimo per vna volta sola.

Ancora tre barili d'acqua; tre di vin vergine, tre di vecchio buono con raspi triti in meza botte piena di racimoli d'vue si farà raspato buono.

E ottimo se 'o farà empiẽdo tutta la botte d'vua spicciolata di rauiruſti riempiendo quanto vi cape di buon vin vecchio ò vergine, con vno barile che vi sien bolliti, dentro di questi medesimi raspi, triti, messi su caldi.

Ancora empiendo meza la botte d'vua buona spicciolata, e tutto'l rimanẽte d'acqua bollente cotriui dentro i raspi d'abrostini, se nõ delle medesime vue tagliate minute bolliteui. E puosi ancora bollire il raspato di mosto buono, e lasciarlo quindi nella botte bollire. Ancora vota che sia la botte del vino d'acini detto di sopra la riempierai d'vn terzo d'acqua bollitiui dentro i raspi, e il rimanente di mosto buono.

Empi ancora mezza la botte di mosto buono, e spicciolaui dentro solamente dugento libbre d'vua, e finisci d'empiere d'acqua bollente fin al cocchiume; se saranno vue gagliarde che posſin comportar tant'acqua, se nò più vino, e men acqua, e più vue spicciolate, e farà buon raspato; Come ancora à mescolare in vna botte vin vecchio, e nuouo per metà, e per ogni barile metterui vna libbra di sale, e raspi, e vua spicciolata buona senza acqua lo farà simile. E riuscirà ancora à pigliar tutto vin vergine, poi acque bolliti, e raspi, e sale à proporzione.

Finalmente tutto'l raspato fatto con debite porzioni di raspi di vin vecchio, ò nuouo, con acqua, ò senza è eccellente comunche si sia fatto, pur che sia tutto d'vue d'abrõstini, se si può; se nò canaiuoli; e volendo bianco, san co-

san colombano, trebbiano, bracciuoli: E volendo odorato moscadelli, ò nere, ò bianche, e bene suaporato per peuerini stretti di pertuso, e alti di canna, e di poi finito di bollire per i peuerini, turato bene il cocchiume, e ferrato, e facciasi sempre nelle migliori, più sane botti, e di buon sito.

E volendo farlo con le tacchie ò brucioli di nocciuolo, e ancora di castagno, l'vno, ò l'altro fresco, ò secco, che in tutti i modi à quest'vso s'adopera, fatti minuti col pialletto, ouero raschiãdo il legno sbucciato prima con coltello tagliente, si dee porre nella botte vn suolo di queste tacchie, e vn suolo d'vue spicciolate, hauendo leuati i mezzuli della botte da vn lato, e quando cõ questo ordine l'hai piena tutta, rimettegli il mezzule, e posta su sedili finisci d'empier di greco, ò vin vecchio buono, ò mosto, e acqua se ti pare; Altri danno per ogni barile di vino quattro oncie di questi brucioli, empiendo la botte per lo cocchiume all'ordinario, e per quiui mettendo i brucioli e l'vua spicciolata, e tutto altro lasciando bollire pel peuerino quanto occorre, poi in capo à quaranta giorni lo manomettono. Si può ancora quella quantità di brucioli che tu risolui di porre nella botte, che ha à essere secondo la qualità della grãdezza sua à discrezione, porla innanzi à tutte l'altre cose nel fondo della botte, ò si vero postoui dentro ciò che v'ha à entrare, quelli l'vltima cosa. Questi trucioli di tal legname, e più di nocciuolo secco, che altro, hanno proprietà di tirare il vino, e rischiararlo, imperciò ve ne douerria mettere su tutti i raspati, che si fanno, ò pochi ò assai. E chi vuole che e' si mescolin bene insieme, e succi il vino quella sustanza, perche oltr'à quello lo faccia frizzante e piccante, mettendoui ancora i raspi bollenti, e altre cose che vi vanno, bisogna mettere per lo cocchiume quattro, ò sei menate d'vue spicciolate, e un bioccoletto di brucioli, e cosi seguitare con gl'vni, e con gl'altri fin al cocchiume, e poi metterui quanto greco vi uadi acconciandogli sempre come s'è detto il suo peuerino, mettẽdo ancora sul raspato quando bolle dell'azzeruole acciaccate mature, ouero parecchie sorbe peste; ma meglio è de gl'Aponi, o more negre de Roghi, in

non troppo quantità; e ancora assai granella sgranate, e acconciate di pomo granato di mezo sapore, gli darà più grazioso piccante, e soaue sapore.

Vasi piccoli conseruano meglio il raspato, e come più lungamente.

Il raspato si conserua con farlo in botticelle piccole di non maggior tenuta di cinque, ò sei barili, di poi alzato assai da terra con corde, e tenuto solleuato, e sospeso nella cantina da ogni banda vgualmente nel mezo sostennto dalle ventole, e bilicato che stieno in pari, sì che non tocchi da banda alcuna; E quādo vuoi al estate berlo, calato in terra destramente, e lo trouerrai come da principio buono, beendolo presto, col cauarne buonda to per volta.

Ancora tenendo la botticella del raspato in sur vna finestra, ò loggia libera, che vi batta, sempre che tira, il tramontano, si conserua fin alla primauera, E sotto le loggie, e ne' terreni freddi basterà per tutta l'inuernata assai meglio che nelle volte.

Ma chi volesse fuor di questi modi ancora il raspato sicuro per l'estate. Al tempo della vendemmia metta da parte senza premerla punto ò guastarla, tutta quella quantità d'vua buona matura, che tu destini à questo effetto, e tienla al Sole per quattro, ò sei dì, Di poi appiccala alta in luogo chiuso, rimosso da' venti, ò al palco à chiodi, ò à stanghe che sieno alla stanza attrauersate, volta à mezo dì, acconciando i grappoli in modo che l'vno non tocchi l'altro, e legandoli per la pūta del grappolo vno spago, perche s'allarghino i granelli e non s'arriuino l'vn l'altro, e à primauera spiccatala, e leuata via tutta la che fosse macola, ò fracida, mettila nel tino, e pigiala, e pestala bene hauendone serbato vna parte per spicciolare, e bollēdo i raspi tutti nel vino, imbotta ogni cosa insieme, à vn tratto e presto, con acconciarui vn pennerino vn pò più corto, perche non comincierà così presto a bollire, durerà meno, e con manco posso, e massime se vi mescolerai in cambio di vin nuouo, vecchio, e aggiugnendoui ancora allora le racchie, raspera tanto più; Minor briga sarà ancora adoperare à questo, quel mosto che haurai conseruato ne' vasi impeciati del fondo del pozzo, mettendolo nella botte, e sopra spicciolandoui i granelli de' grappoli dell'Vua conseruata per-

uoa

questo

questo, che così sarà manco dispendio di essa, ed il raspato riuscirà migliore assai che d'vna tutta conseruata.

Vino d'assenzio.

Vsano i Germani, e in Vngheria ancora si fa, vino d'assenzio, di rosmarino, e di saluia, e tutte queste cose si seccano nel forno, se non altroue; e secche si spoluerizzano, e mettono dispersè sopra la botte di vedemmia, hauendo imbottato vergine, perche bolla cō esso, e attragga à se quella sostanza ò sapore, ponendouene, più ò meno, secondo che altrui ami che e' ne pigli. Si può ancora questa poluere legare in vn fazzoletto lino, e dal cocchiume calarlo à mezá la botte.

Ancora si può far bollire in vna parte del vino, assenzio, rosmarino, ò saluia, e poi così caldo mescolarlo cō l'altro della botte, hauendone cauato qualuna di queste parti delle quali tutto'l vino in bollendo harà preso il sero, e lo compartirà all'altro: e tanto si fa delle coccole di mortelle; ma vi se ne pone vn poco manco, e farà ristringitiuo, e più ancora se si farà con foglie, ò coccole di lentischio. Fassi ancora con l'abrotano che gioua più allo stomaco, nella foggia detta di sopra, doue ho detto ancora de modi da fare che'l vin bianco diuenga nero, ed il nero bianco. Questo col bollire quell'altro col mescolarui dell'vue di quella sorte.

Vino perche sia dolce per natura.

Hora à voler fare il vin dolce che sia naturalmente dolce, bisogna la prima cosa porre le viti in paesi che la natura di quel terreno lo produca così, e questo si è quel terreno che s'addomanda castagnino, e focaiuolo, e che sia volto a mezo giorno. e porui a vigna, e non à pancate, ò arbuscelli, ò bronconi, e nel porre hauer cura a' vizzati, e così delle bianche, come delle nere e piantare delle miglior ragioni che si truoui, e che piaccino alla bocca e aspettino il dente, e rieschino dolci al sapore come e la canaiuola, la marzamina, il rafone, e la schiaua, il mammolo nero, e bianco, la san colombana, Trebbiani, e simile gergo e bergo; e ordinare dette viti in tal terreno, il quale per sua natura getta dolce, e primaticcio, e vecendo l'vue à buon'hora, e vendemmiandole quando l'altre verranno à esser sempre più mature che l'altre, e così verrai à fare senza altra manifattura il vin dolce naturale; Oltre à che come è detto la proprietà

del terreno produce di questa fatta i vini che non lo fanno così gl'Alberesi i calestri; e'l colombino, che gettano tardi per esser di natura freschi, e fanno vin grandi, e saporiti, si come tutti i sassosi terreni, attalche accozzateui poi nel farlo le diligēze sopradette farà un vino smaccato, non che dolce, e perciò è necessario di dargli il vino, e frizzante, perche il vin dolce, che nō ha queste parti, e che non lecchi, punga, baci, e morda, non vale, ristucca troppo, e viene à fastidio. E à voler far questo couiene vsare la medesima regola di sopra, quanto all'ammostare, e quanto allo'mbottare, e farai di imbottarlo più vergine che l'altro, affinche egli bolla nelle botti parecchi dì, e finito che egli habbi di bollire gli darai due giumelle di vue secche buone spicciolate per botte di dieci berili l'vna; E vedendo che non frizzi o picchi à modo tuo, e non fusi chiaro così bene, rimetteuene due altre giumelle, e sarai consolato.

Vin bianco.

Quanto al vin bianco son varie l'opinioni come i gusti, perche à chi piace dolce, e à chi nò, pur tutta volta chi disse bianco, disse dolce; e più, piccante dolce, ma non dolce smaccato, melacchino, o colato, ma che frizzi così vn pochetto non è che bene; E se'l paese lo produce bisogna vsar l'arte a torgliele, e questa è la prodezza.

Imbottato subito non lo lasciare stare punto in su la vinaccia; tramutalo spesso senza lasciarlo suaporare ne' vasi, doue tu lo metti tanto nello'mbottare, quanto nel tramutarlo. E simili regole s'vsano hoggidì a que' vini, che si chiamano verdee, che sono di vitigno tutte di bergo. e per lo contrario se tu lo vuoi far dolce che il paese non lo dia bisogna primieramente maturar l'vue più che l'altre, lasciarle premute stare vn pochetto su le vinaccie che darai loro qualche odore del trebbiano ancora: E quando tu lo tramuti lascialo suaporare senza rimetterlo subito in su la botte; affinche egli vadia perdendo quel suo fummo, e grandezza, che è quello che col tēpo gli toglie il dolce: E hauendo vino che ti riesca dolce fuor di modo, e che tu gli vogli dare il sapore del moscadello; vsa questa regola. Farai seccare l'anno di maggio de' fiori di santoreggia, e così secchi, ne darai così vn pugnetto per ogni due barili, e questi gli daranno il

Sapore, e odore di moscadello come si dia al vino dulce.

rio il sapore, e l'odore del moscadello, e pendi sempre in dandogliele nel poco, che nel troppo.

Volendo fare vn vin buono in recedente souranità di perfezione; e che schizzi in aria non che brilli nel bicchiere, e che beendone, & assaggiandone ti bisogni prestorisoluere ò a mandarlo giù, o à sputarlo; vserai questa accuratezza. Piglia vue di vigna vecchia, e di buon paese montuoso, che sieno mature à modo, e non ismaccate. E vserai appresso quest'altra regola di scerre di detta vigna i migliori vizzati, che vi sieno, cioè l'vua che tu senta che regga al dente più soda che l'altra, e di buon sapore, che questa ti farà sempre il vino più saporito, e migliore, che non l'vua il dente tenera e fieuole, e smaccata; e guardati dal sangiogheto, che chi crede farne vino ne fa aceto. e così prenderai il primo grappolo che viene alla vite del primo capo, e tanto farai à tutte le viti elette di che tu vuoi l'vue, questa scelta: E non hauendo nella tua possessione tant'vue da poter fare vna cappata simile per farne vna dozzina, almeno di barili, procacciale da' vicini senza guardarla pagandogli bene, ò rendendone loro altrettanta che si contentino, che tutto si trouerrà da fare compreso il primo grappolo lo diuiderai per il mezzo e piglierai l'vue da mezo indietro cioè di verso il gambo, e'l rimanente manda sopra'l tino ordinario, e fatta questa scelta con diligenza, e di viti ancora volte à mezo dì, imprima hauendo posto cura di non vi metter fra esse punto di pampani, ò acini infracidati, ò secchi, ò agrestini, ò mal maturi, ò maculati per conto alcuno, e li farai mettere in bigoncie, auuinate, e di buon seto, e mandarle da esse al tino, che sia pulito, netto, di buono odore, sano schietto, e ben tenuto; e di più tieni il medesimo modo detto di sopra quãto al ammostarlo, e habbi auuertenza grande che la vinaccia nõ riscaldi, e per questa cagione tu l'ammosterai spesse volte, e non lo farai suinare come s'è detto; ma più presto, e riposatamente: e volendolo per la state lo farai imbottare vn pochetto vergine, e massimamente sendo vn po coperto di colore, che quello risentirsi nella botte lo fa diminuire di colore, e destarsi. e volendo pel verno lascialo rischiarare, e così chiaro fatto in sul tino lo'mbotterai

Vino che sia in eccedente grado di perfezione.

terai in vna botte stata sempre perfettissima; e volendo assicurarti della botte stata sempre buona per l'addietro che ella hauesse preso per straccuraggine ò secco, ò muffa, ò altri così fatti odori, come di quoia, ò d'altro tanfo: V sa questa diligenza in fra l'altre, per la potissima e principale, lasciando stare le pampanate che sono pannicelli caldi, e cose di nulla rilieuo, come il bollir cô acqua dentroui l'erba Vinci e lauarle, e le coccole del ginepro, e dell'alloro bollito con vino, e sale, che non ti faranno honor mai: Cauerai la botte della volta, e la risciacquerai bene con vin nuouo vergine, o vecchio, buono, bollito bene, e di poi vi farai por su vna bigoncia d'vua ammostata, così come ella vien dalla vigna, e turatala col cocchiume bene, e conficcatoui sopra vn semicircolo di cerchietto attrauerso, e messa al sole in su l'aia, o sul pratello, e quiui di quando in quando la farai riuoltolare, e lasceraiuela stare tre dì, che tutto'l cattiuo trarrà via, e purgherassi, e tornerà di maniera che ella sarà assai meglio che nuoua, e sicuratamente vi puoi, dipoi che l'harai risciacquata, e netta con vin nuouo imbottare che vino tu vuoi, e questo tel manterrai per esperienza, e l'vue che tu ne caui mandale al tino ordinario, che si purgheranno benissimo. E per tornare: imbottato che tu haurai il detto vino procurerai di tenerla ripiena, e riuedila ogni due sere secondo'l bisogno durando la visita fiu à San Mattino, co'l miglior vino che tu habbi. E ogni volta che tu riempi questa botte, osserua questa regola di farla sempre ridere, cioè traboccare, soffiando forte sopra il cocchiume, affin che si mandi fuora, e sputi, se v'è nulla di fiori, ò panno, ò altra ribalderia, e col dito netta sempre bene, e dentro, e fuora intorno al buco del cocchiume; accioche non possa la botte mai pigliar punto di meffa, ò tristo sapore, ò pessimo odore, e hauendo il modo à riempier la botte totto l'anno, questo sarà ottimo, e ripiena che tu l'hai fa di turarla bene ogni volta, che non isfiati, o traspiri: e sempre nettare il cocchiume e la botte, strofinandola con inuoglia, che le stieno pulite, spazzate e nette; E imbottandosi vino di poggio non si sfondino mai le botte, ne mai s'alzeràno; ma come vna botte è vota, e non getta più, stando nel

Muffa, ò altri maluagi odori come si leuino sicuramente dalle botti.

suo

ſuo piano con la cannella ſubito ſi turi bene di ſotto e di ſopra, e laſciſi ſtare, e di queſta maniera hauendo fatte le diligenze dette di ſopra vedrai che vino precioſiſſimo ti riuſcirà queſto. E volendo fare ſperienza dell'altro grappolo dal mezo innanzi detto di ſopra, quanto ſarà miglior vino queſto, fanne la pruoua, che ſarà aſſaiſſimo differenziato. ed è ragion naturale: perche la vite con la ſua virtù propria da prima l'humor ſuo, e la ſua ſoſtanza all'vue più vicine à eſſa, che alla punta: e oſſerueranno ancora queſto in fare il buon raſpato.

Nel andar ſotto le pleiade, dette le gallinelle portono pericolo, è patiſcono i vini, & ancora nel quor del verno. e quando è la vite in fiori, e ſe ne ſpoglia, e nel ſolſtizio della ſtate, e nel naſcer della canicola: In ſomma ſempre che è ò troppo caldo ò troppo freddo, quando pioue ancor troppo, e quando fuor di modo tuona, tempeſta e balena, e vengano ſaette, le quali (è ſcritto da alcuni) che ſi rimoueranno col hauer poſto del ferro intorno al cocchiume della botte; altri cō il porui attorno i rami del alloro.

Vino di qual tempo porti maggior riſico di guaſtarſi.

Al vino inacetito, e inforzato rimedia vna pignatta d'acqua da bere, diligentemente turata con panno lino impeciato, ſi che non verſi, e poſta nella botte, e in tre dì torna ſano, e laſciando l'aceto ſaperà d'acqua.

Rimedio pel vino inforzato.

Vn vetro lungo groſſo quanto il cocchiume, che habbia da capo vna riuolta piana che ſi poſſa empiere della medeſima acqua, e ſia lungo vn braccio, poſto dentro al vino per lo cocchiume lo proibirà dallo inforzare, e dal fuoco, meſſoui quando ſi vede che ſia diſpoſto al vno, ò al altro, e meglio farà, quando vi ſi ponga che ſia ſano.

Alcuni vi cacciano la quinquageſima parte di latte di capra ſopra'l vino che v'è, e turon bene, dopo cinque o ſei dì rimutandolo. Se egli ſappia di ſecco, ò habbia odor cattiuo caccinuiſi dentro fiaccole acceſe, e vi ſi ſpengano, ò ferro infocato, ò frutto di cedro arſo con la galla arroſtita. Altri vn teſto che ſia fatto rouente per lo fuoco. Altri vn vaſo pien d'acqua vi tengono dentro tre dì, o vi mettono dentro il ſeme dell'appio con ſue foglie: Altri vi riuoltano dentro il ſiero del cacio freſco, e il legno di ſalcio poſto in vn baſtone mondo freſco gli

Secco come ſi tolga dal vino.

leua ogni cattiuità; onde è chi ne fa le botti, perche tuttauia vi si mantenga dentro sano il vino. L'incenso arso, abbrustolato, ò abbruciato lo fa durabile, mescolandoui i sarmenti della stessa vite, ridotti in cenere vagliata; così fa il fien greco pesto, e battuto tenuto al Sole, e l'vue secche, con l'arena immollata di mosto ò sapa.

Cercone come si impedisca che non corrompa il vino, ò corrotto come si curi.

Il sale arso gettato nel vino vieta, che e' non si faccia cercone. Il vino che ha data la volta se si tramuta su vasi di buona feccia talhora ritornerà. Altri lasciatala stare sturata dal cocchiume, la votan meza, e così racquista l'esser di prima: e quando pure non per questa ne per altra ricetta si sanifichi, se ne faccia stillandolo acqua arzente. Di simil vino ne potrai far ancora aceto così messolo al fuoco e fattolo bollire e bene schiumato metti per ogni barile vn oncia di pepe pesto, e vna libbra di sale, e datogli vn altro bollore inuasellalo in botte acetata, e sarà buono.

Acqua arzente.

Alle botti piene di vino che tu sei andato dubitando, che per conto di tuoni, ò saette, o romor di tempeste, ò fracasso di gazzane di artiglierie, che egl'habbino patito, conuien cauare ad vna per vna, pel pertuso delle botti più basso il zaffo, ò cannella, che vi sia, e rificcarlo più adentro; e quiui presso spillandolo attignerne di quiui ogni dì vn bicchiere. e per conseruarlo con l'allume di rocca, se ne metterà spoluerizzato, e pesto mez'oncia per ogni barile, se sia vin gagliardo, ò debile tre quarti d'oncia per barile, e di mano in mano che tu lo'mbotti gettalo nel barile, ouero metti in vn barile vna libbra di allume così preparato, ed infuso, e versalo sopra vna botte di venti barili. E meglio è ancora risciacquare le botti con questo barile, e poi imbottare il resto del vino senza allume. Puossi ancora mescolare con l'allume sale per metà. Ancora pigliando quattro once di sale, e quattro di zolfo pesto quādo haurai tramutato vna volta il vino lo getterai sopra à vna botte di dodici barili. Ancora mettendo otto ò dieci menate di scaglie di sassi viui di fossato, nelle botte di vino tramutato, lo turerai con vna scodella volta allonsù, impiastrando attorno di stucco di calcina stemperata con chiara d'vuouo.

Ma se'l vino e guasto sì ch'abbia dato la volta al sapo-

re,e al colore,si può rimediare con cauarlo, subito, che te n'auuedi, della botte e metterlo dentro à vn tino con vna libbra di sale, e con dieci vuoua dibattute, e gettateuele dentro con vn bastone girare attorno con forza, & in parte cauar via tutta la schiuma, e durare à così fare per tre hore rinforzando sempre il girar del bastone, & accanto imbottarlo in vna botte pulita.

Ancora infilzare otto ò dieci aranci forti che sieno senza scorza pendendogli dal cocchiume che vadino appresso; ma non tocchino il fondo, lo ridurranno (se non sia guasto molto) e gli acquisteranno odorato seto. L'argento viuo calandolo di mano in mano che s'attigne in vn vaso di vetro ben serrato calato nella botte à mezo conserua il vino, e lo ritorna mentre egli stà per guastarsi. e tanto fa vn boccale d'acqua vite mescolata con vin buono.

Vino che stia per uigliar la pũta.

Ma pur quando va pigliando, piglia, ò ha preso vn poco di punta, e tira all'aceto da principio il rimedio è mescolarlo col altro dandogli i due terzi vantaggio; ma quando è diuentato aceto non vi si può riparare. Oltr'a quello perch'e' non inforzi, ò quando comincia per vietare che nõ diuenti aceto piglia vna dozzina di noci acciaccate, e bene scaldate in vn forno, gettale rouentate nella botte & accanto tagliatura di salcio verde mondo, e facciasi questo con altro nuouo legno e noci due ò tre volte turando sempre bene il cocchiume, e ritornera.

Ponendo in vn vaso di terra ben chiuso molto nuouo cotto scemato à due terzi entroui spezierie buone d'ogni sorte, e cacciato nella botte per li mezzuli, e poi racconcia conserua il vino, e li darà grazioso odore. E prendendo vn buon pezzo di carne salata grassa e lardosa, sẽza magro, e ben lauata sì ch'ella resti senza sale pulita, e netta, ed appiccandola con vna corda dal cocchiume calandola giù nel vino di mano in mano che egli s'attigne s'anderà fin al vltimo ben conseruando tenendo sẽpre chiuso bene, e serrato il cocchiume.

Alcuni perche il vino si conserui, e sopra tutto non diuenti aceto pongono in cima alle botti del olio sopra il vino à discrezione tanto in sommo che tocchi alla metà della doga il cocchiume, e lo serrano bene. Altri sem-

plicemente pece distrutta; Gioua ancora, pur che si rimedi presto quando si cognosce alcun difetto, tramutargli, e ciò si de e fare fuor di luna piena, che in questa porta pericolo di diuentar acetoso, A luna crescente, quand'ella sia sotterra il primo e secondo di della volta.

L'olio è migliore in cima del vaso, il mele nel fondo, & il vino nel mezo, imperciò attengasi prima forando la botte ne' mezo, e poi da basso, e quello di mezo così cauato resti nella botte da vltimo à conseruarlo. Quelli che hanno bisogno di tramutarsi, tramutinsi sempre in miglior vasselli, e questo si faccia fuor del nascere delle stelle: Quando fioriscon le rose, e quando la vite mette. Tenendo per fermo che sia molto necessario di mutare il vino che venga premuto dalle vigne grasse, e da quelle che sono state alletamate, e massimamente il vino de' piani, e appresso à questi tutti i vini, che fanno feccia assai nel fondo della botte, e ben tramutargli. nò solo vna volta; ma più: Hor se bene ad alcuni vini gioua il tramutargli, tuttauia quelli che senza tramutargli son restati sopra la lor feccia si conseruano più possenti, più coloriti, e più piccanti.

Vini quali, e quando sieno da tramutare.

Quando spira Borrea è bene assaporare i vini; Alcuni spillano le botti quando Ostro tira: chi è digiuno non ha il gusto in suo essere, e comunche ha troppo mangiato, e beuto non dee assaggiare il vino; ma à metà della digestione è il tempo commodo.

Assaggiare i vini.

Per cognoscere se vi è acqua ò mestura alcuna (benche l'acqua scriuono che la manifesta espressamente vn vaso tornito d'ellera, perche hauendoui messo dentro vino adacquato, per li porri del legno traspirando esce fuor tutta l'acqua, e vi riman dentro il vino) nel vino gettiuisi dentro vna pera, o mela saluatica, vna canna, vn legno liscio impiastrato d'olio, se quelle stanno à galla, e questi nell'olio mostra le gocciole di acqua appiccare, chiara cosa è, che vi sia acqua, ò mestura; e andando quelle in fondo, e l'olio non dimostrando acqua sarà segnale di vino sincero, e schietto: Ma se la locusta la cicala e l'olio in sul bastone col acqua non si mescolando staranno à nuoto sarà il medesimo: Alcuni presa vna pignatta nuoua, nella quale non sia stata cosa alcuna, e per

Acqua se sia mescolata col vino come si cognosca.

Due di tenuta piena di vino tenuto appiccato, e se vi sarà acqua mescolato, sia certo che stillerà l'acqua fuori: Altri pongano il vino che bolle in vna pignatta nuoua al sereno, e se vi sia acqua, si conuerte in aceto: Altri mescolano il vino nella calcina viua, e s'egliè pretto la costrigne insieme, se v'è acqua la separa e dilegua, e la disfa come fa l'acqua istessa: Molti spargono il vino nella padella, oue sia olio bollente, e se vi sarà acqua, farà sopra'l fuoco strepito e romore, e salteranno gli schizzi in alto: Ed è ancora chi con vna spugna non adoperata, tuffata nell'olio, soffregano la bocca del vaso intorno intorno, e se v'è acqua si raccoglie nella spugna; Il medesimo auuiene dell'olio adacquato; Ma se tu vuoi cauare fuor l'acqua della botte incorporata col vino; metterai in vn vaso di vino dell'allume liquido e appresso con vna spugna piena d'olio, turerai la bocca del vaso, e ponendolo pendente, starai à vedere, se cola acqua, ò vino. Ancora vn cencio ò bambagia cauerà l'acqua d'vn bicchiere piè di vino adacquato, mezo dentro, e l'altra parte fuor dell'orlo pendendo; Forando vna canna per lunghezza, la quale arriui fin al fondo della feccia, e chiuso il cocchiume, passa per esso la canna, e tirato per esso la canna, sentendo il seto che per essa viene; e secondo che la sentono, fanno giudizio del vino: E ancora sono di quelli che fan bollire vn poco di vino, e raffreddato lo gustano, e secondo il sapore lo giudicano: Altri pigliano le conietture dal fondo del cocchiume, e secondo quel seto cauano l'indizio del rimanente: E se sarà il fior del vino del color di porpora chiaro, e puro; il vino sarà netto, e sincero; se abbacinato e scuro, & appiccaticcio sarà il cõtrario, e se il fior del vino sarà di sopra negro ò giallo, è cattiuo segno che egl'habbia à durare in buon essere: se sia bianco il contrario: e quello che è somigliante della tela degl'aragni, da indizio subito della sua acerbità; il vino che alla primauera apparisce caldo al gusto, tosto darà la volta; così se il cocchiume sarà humido è segno di non hauere à bastar troppo, se secco e asciutto il contrario. Il buon odor del vino da segno espresso del suo mantenimento: Attaccate lame di piombo ò di rame al fondo del cocchiume lunghe e larghe tre dita, e poste

Conietture per far giudizio del vino.

che tocchino il vino, se resteranno asciutte e pure, è segno di durare; se bagnate il contrario. e massimamente, se haueranno le scaglie fatte à somigliancza di biacca.

Chiare p schiarare il vin bianco.

Volendo fare il vin bianco limpido, e trasparente, piglia l'albume di tre vuoua, e gettale nella botte hauendole sbattute prima fin che faccin tutte la schiuma, con aggiungerui farina bianca, e parte di vino si che sia biãchissimo macinandolo, e lascia stare fin che sia da bere. Le radiche dell'altea mescolate nel vino, che siano secche, riuoltano sottosopra il vino, diuenterà possente, e reggerà più acqua nel berlo: Conseruano bene le botti piene, e di buono odore vna corona fatta intorno al cocchiume di origano, di serpillo, calamento, montano, e puleggio, faggina bollita in aceto, e messa dentro, risciacquata la botte, la rassetta: Vn fiasco d'agresto dato per botte di vino di dieci barili lo mantiene e purga.

Quando è al mezo la botte del vin nuouo, che ella si bea, mettiui su due manciate di curiandoli, e poi riempila affatto d'altro vin nuouo, e chiusa bene la botte di li a poco riberai bonissimo vino.

Mezi minerali, per conse ua de' vini sono di mal effetto.

I mezi minerali asficureranno i vini più che cosa che sia, se bene sarãno più mal sani. Perche le chiare del vuouo, le cenerate, gl'allumi, i zolfi, i gessi, e calcine viue che si danno a' vini deboli per infrancargli, ò a' torbidi per ischiarirgli, ò a' grassi per tirargli, ò a' grossi per assottigliargli, son cose tutte che non fanno mai i vini di quell'eccellenza che sono i detti di sopra: Danneggiano le botti, e fanno male a' corpi; e si vsano in quelli di piano perche hanno maggior vendita, per la maggior apparenza.

L'olio si mette ancora per conseruare i vini che si mãdano discosto ne fiaschi; ma bisogna poi quando s'hanno à bere, leuata la coperta rompere il collo al fiasco, per non bere il vino tutto vnto.

Vini alla franzese.

E volendo fare oltre al dettone di sopra vn buon vino alla franzese, ò di piano, ò di poggio, tien questa regola che io ho detto de' vini bianchi, o verde e; Ma perche questi non son que paesi, & i vini, e le viti non si producono qua di quella virtù, però bisogna hauer cura in questi di quà di quel poco d'arte, perche s'appressino à

quelli.

quelli. E volendolo buono ſopra mano ſi dee tenere il modo detto, e auuertire di non lo far pigiare al tino, alle culle, ò alle bigoncie, ò in modo alcuno; ma farlo ammoſtare co' pugni della mano, per non cauare il graſſo dell'vue, e coſi vergine imbottarlo, e in ſu quella vinaccia far vn buono acquato, aiutandolo con gl'abroſtini ſpicciolati, che lo faran piccare come raſpato, e volendo che habbia vn po di colore il vino ſopradetto laſcialo ſtare vn dì in ſu la vinaccia, e non ſe ne cauando non ve lo laſciare ſtar punto, e così imbottato laſcialo bollire, e ogni giorno, e ſera, leuagli via la ſchiuma, e ribalderia che e' getta pel cocchiume, e nettalo bene, e tener la botte pulita, e far che ella ſtia ſempre piena, mentre che ella bolle, hauendone prima fatto vn botticello piccolo per ſimile effetto, e laſcialo godere fin à tanto che tu lo vuoi manomettere, tenendolo, poiche harà finito di bollire ben turato, e volendolo per la ſtate non li dare tramuta alcuna; perche qua à noi ſendo i vini deboli, non auuiene come à loro la, che gli tramutano facendone quello che e' vogliano; ma qua biſogna non gli toccare, ma laſciargli ſguazzare in ſu quella madre o letto che in altro modo, ne riuſcirà; nè tanpoco baſterà; E pure volendolo al marzo tramutare, eſſendo neceſſitato, come di villa alla città, darai gli per ſuo letto tramutato che tu l'hai due, ò tre piene giumelle d'vue ſecche ſpicciolate, rinuenute con vn poco del medeſimo vino al fuoco perche coſi fatti vini non poſſono ſtare ſenza letto.

Ma per mantenere il trebbiano & il vin bianco d'ogni ſorte come tu n'hai manomeſſa vna botticina, ò caratello, e hauendolo à tenere à mano che non infortizi, e baſti fin al vltima gocciola ſano e buono, del ſapor medeſimo; come tu vuoi manomettere vn caratello piglia vn pezzo di carneſecca, e leuagli la cotenna da doſſo, eccetto che gli laſcerai nel mezo tanto di quel graſſo ſolito che ſerua à turar la botte, e eſſo a vſo di cocchiume, facendo che egli entri appunto, e ſuggelli appunto quel graſſo nella botte, ſi che la cotenna venga di ſopra, e faccia rimboccheto ſopra la doga, e ſi diſtenda ſopra queſla di che tu n'hai leuato il graſſo, e coſi con le mani andarla bene appiccando alla botte che ella ſuggelli, e di poi pi-

Trebbiano, e altro vin bianco come ſi mantenga lungamẽte manifeſto.

poi piglierai della cenerata stemperata con la chiara del l'vuouo, perche bene s'appicchi, e la metterai sopra detta cotenna, e impiastra'a di sorte, che tu pensi, che l'aria non vi possa penetrare al vino in modo alcuno, e di sopra vi getterai di nuouo della cenere asciutta, per asciugarui meglio, e sopra la cenere vn pezzo di panno, ò inuoglia di quoio, confitta con bullette piccole alle doghe, e così fatto, ne puoi seguire di bere à posta tua, che mai diuenterà forte.

Vino che habbia preso la muffa come si guarischi.

Ma se il vino habbia preso la muffa piglisi vn pan caldo che allora esca dal forno, e con questo si turi la botte. Ouero si tramuti in botti di buon seto', oue si ponga dentro vn sacchetto, entroui sale, finocchio, e anici, ouero con la saluia che vi penda appiccata dal cocchiume. Ancora infilerai tanti aranci forti, quanti sono muffiti barili di vino che è nella botte facendogli stargiù con vn sasso attaccatoui si che nõ tocchino il fondo e lasciniuisi stare così penzoloni da dieci dì continui. Di più piglia vn capo di vite voto, fattolo passare per vn pertuso fatto nel cocchiume dentro al vino vn mezo braccio, e vn braccio che auanzi di sopra tutto ricoprirai con terra in vna cassetta tanto alta, quanto il fermento, che hà à essere ben suggellato, e rintassatolo con la stoppa, così la terra tirerà à se tutta la malizia del vino, e tornerallo à suo essere.

Ancora piglierai hauendo dodici barili di vino nella botte che sia muffito, vna libbra di ranno forte, e dieci libbre di feccia di buon vino, e gomma che s'adopera à dar la vernice à piatti di terra, e tutto incorporato insieme risciacqua la botte con questa materia, diguazzandola bene, e non operando la prima volta, torna la seconda, à far il medesimo, e libererassi. E di più abbruciandoui dentro molta paglia à couone à couone, e di poi risciacquala con forte aceto bollente hauendola prima bene spazzata, e netta. Piglia ancora tante libbre di allume di rocca quanti son i barili della botte, e incorporato bollendo con acqua, risciacquala cõ essa lasciandouela dentro, si che la vi raffreddi, hauendo bene serrato il cocchiume, e sarà ricorretta. Questo fa appresso à ciò l'acqua de' tintitori, con che dãno i'allume a' panni.

Ma non è meglio che dalla parte di dentro asciar bene le botti le quali vogliano esser nelle doghe, e ne' fondi grosse vn ottauo di braccio che così difenderà il vino l'inuernata meglio dal freddo e la state dal caldo, e si potrà più agieuolmente piu d'vna volta, occorrendo, asciare.

Sopra tutto le buone botti di castagno di salcio di frassino di ornano di carpine, di noce, e di quercia, fatte di questa sorte legname bene stagionato, conseruano bene il buon vino; e si possono ancora fare di larice d'abeto di carrubbio, e di moro, e siano sempre grossi quanto si disse di sopra, e dou'elle si fanno sottili s'vsa impeciarle, e quando questo s'habbia à fare, cauinsi delle radiche di gigli pagonazzi, e ben pesti s'incorporino con la pece liquida, e con quella s'impecino. Vi si può ancora mesticare aceto, garofani, pepe, e cannella impiastrando i conuenti di dentro; ma meglio è che sia legname buono: E se bene in Spagna, e altroue accostumano di conseruare i vini ne' vasi di terra inuetriati fabbricati di creta, mescolata con arena minuta, e ben cotti, non si mantiene così bene come in quelle. E nelle botti nuoue vi si caccia dentro la prima volta acqua bollita con calcina viua, e vi si lasci star dentro per vn dì, e di poi si laui bene, con vin caldo bollente, di poi s'imbotta: Ouero vi si vendemmi dentro, e accanto vi si imbotti; Ma essendo di legname secco bene stagionato basterà solo risciacquarla co'l vino.

Botti di qual legname si facciano.

Botte nuoui come si purghi, prima che s'empia.

Le botti che versano tra le doghe, ò tra' mezzuli ò intorno al canale doue son commessi questi, ò quelli, si rintasano col sughero fittoui dentro, co giunchi, con l'erba sala, con la bambagia, e stoppa, con l'impiastrarui seuo, e carton pesto, e co' fichi secchi appiccatiui, e con fare vno stucco che s'attacca, e regge sott'acqua, il quale si fa stemperando la calcina viua con l'olio, aggiuntoui delle chiare dell'vuoua. Doue il vino, e di natura di durare assai è bene di fare grãdissime botti, perche quãto più vino insieme è, più si conserua; Doue è non solito bastare, piccole; e così si faccino i tini e siano de' legnami sopradetti stretti in bocca, e con buono, e forte fondo: Puossi fare ancora la botte che l'vna botte entri nel

Botti che gemono come si facciano stagnare.

Tini.

altra

Cerchi. a'tra à coda di rondine, e così i mezzuli senza alcun cerchio; Si possono ancora cerchiare co' legni di garbo cômessi attorno insieme, e di quarto son tenuti gagliardi; e son buoni di faggio, di cerro, frassino, ontano, e castagno e carpine. Si mantengono ancora le botti risciacquandole con l'acqua marina, o con l'acqua che sia salata; Ma meglio è non trasfinar mai le botti con acqua, quando hanno di bisogno d'esser risciacquate, facciasi con buon vino caldo bollente; se le botti son grandi, non finir mai di votarle affatto, e lasciaui dentro del vin buono in fondo quattro ò sei dita alto, per conseruarle, e le mantiene ancora bene quello che vn poco inacetisce: Quando vuoi imbottare votale tutte prima, e più appresso risciacquale con vino buono. Ancora si mãtengono bene vote che elle sono, sfondandole, e nettandole subito ben dentro, e tenendole in luogo asciutto, e aperto, perche in chiuso, e serrato intuferebbono, e che qualche volta, vi dia dentro il sole; e quando le vuoi imbottare si rassettano risciacquandole prima con aceto bollitoui dentro del sale. E i tini si conseruano col tenergli spazzati, e netti, turati, e coperti di sopra con tauole; e ogni vassello da vino o tini si curano col vendemmiarui dentro. Si come il vin vecchio gettato sopra la vinaccia che non siano ancor bene spremuti gl'acini acquista vigore e si rinnuoua, e si chiama rincappellare, pur che si ponga à otta, che si faccia bollire per quattro ò cinque dì, e mescolato col nuouo s'imbotta insieme, ed è assai sopra ogni venti barili che possa rendere vn tino poruene cinque, e ancora nella metà farà buon effetto; ma non s'hanno à rimettere à bollire col nuouo vini vecchi che sieno interamenti mantenuti buoni; Ma si bene quelli che hanno in loro qualche mancamẽto di fortigno, ò cattiuo feto, che sanno di secco, ò habbino preso il fuoco, ò sappino alquanto di muffa; e tutti questi, se nõ in tutto, in parte, rincappellandogli, come s'è detto, si correggeranno di modo, che si potranno assai gusteuolmente bere: e osseruisi di mettere questi tali vini il primo giorno, che cominci il vino nuouo à bollire ne tini auanti che egli si leui in capo la vinaccia.

Rincappellare come e quando si vsi.

Vinaccia stretta. La vinaccia, suinato che sia s'vsa in alcuni luoghi strignere

gnere al torchio in certi uasi di legno composti d'asse-
relli che si tengono da' cerchi di ferro, che gl'asserelli si
tocchino l'un l'altro; sono uini che inacetiscono presto,
Ne è da curarsene, e s'hanno à far solamente per rispiar
mo della famiglia. I uinacciuoli netti e uagliati dagl'a-
cini, quando sono ben secchi, si danno à colóbi, e a' pol-
li, ouero stender con essi i gusci dell'vua, e lasciar fare à
loro.

Vinacciuoli.

L'aceto naturale propriamente si caua dalle uinacce
riscaldate insieme dopo che se n'è hauto il uino, volen-
done hauere assai, non così affatto traendonelo, spremu
to allo strettoio fatto con vna uite gagliarda: ed è me-
glio suinare affatto, facẽdone meno; ma più buono, e al
largare la vinaccia all'aria, e al sole, lasciandole infortì-
re auanti che elle si sottoponghino al torchio: Ma il ve
ro buon aceto è quello, che è di vin buono inforzato da
per se; ò che sia stato fatto inforzare con arte; Ma hauẽ
do tutto'l vino, e massimamente il bianco natura di in-
forzare, e inforzandosi conseruarsi in ischietto, e puro
aceto; conuiene primieramente quando tu senti che e'
vuole cominciare il vino à inforzare, prenderne della
botte doue egli inforza vn barile, e fattolo bollire al
fuoco, e quando è nel colmo del bollore ricacciaruelo
sopra, e turar bene perche à questo modo inforzerà più
assai, e sarà molto migliore; e più fara se vi metterai so
pra vn barile d'aceto ben forte bollito al fuoco, chiudẽ-
do bene che vi suggelli il cocchiume. Ancora se questo
così fatto vino tu lo porrai in vna botte fatta tutta di le
gname di ginepro stagionato, ò di sorbo, ò di sambuco
diuenteraui fortissimo. E tanto più farà operazione,
se in vna di queste botti tu metterai fortissimo aceto, e
lasceraùelo stare vn anno, tenendo la botte al vltimo
palco della casa à tetto doue habbia à poter la state il
caldo, e ordinando il luogo in modo che la botte possa
hauere il sole tanto di verno quanto di state gl'acqui-
sterà assai, e l'anderà mantenendo sempre più forte: Di-
poi quando ne caui rimettendouene di mano in mano
altrettanto del non tanto forte l'haurai tuttauia fortis-
simo. E questo stesso operano le botti ordinarie che so-
no state assai tempo all'aceto: E se ne truouano di quel-
le che

Aceto inforzato per natura, ò per arte.

le che hanno preso tanto il fortore, che ogni vino che vi si ponga dentro fa inforzare: Auuertendo sempre che il buon aceto si fa del buon uin bianco, come uernaccia, e trebbiano, e non del nero, e sopra tutto raccogliendo i fondigliuoli delle botti del vin greco, ò abbattendosi à vin greco che inforzi da per se, e cacciando così quelle come questo in vn uaso di terra ben cotto inuetriato di dentro hauendolo tu rato bene di sopra con pezze line impeciateui si che non vi possa penetrare punto d'aere vi si farà dentro aceto fine; E volendo far di vin nero, nõ vi sendo d'altro, terrai il medesimo ordine detto di sopra; e deesi hauere in ricordo, che le botti dell'aceto nero non si mettino al bianco; e così per contra. Ancora cacciando sopra i raspi delle vinaccie, quando s'è suinato, e ch'elle son di gia riscaldate ed han preso il forte, vna gran quantità d'aceto buono, e lasciatouelo stare cinque, ò sei dì, hauendo ben turato con vn panno, e asse il tino di sopra, e più cauando pel zaffo quello che n'esce, o veramente spremendo tutta la materia che v'è al torchio, s'hauerà aceto ottimo, si come ponendo i raspi della vinaccia riscaldati; & infortiti sopra vn residuo di vino, che tu habbi lasciato nel fondaccio de tini, ragunati tutti insieme, e posti in vn solo, e sopra tutto porue ne assai. Di più scaldando al fuoco, e rouentando ferri d'acciaio, e cosi infocati spegnendoli parecchie volte nel vino lo faranno diuentar forte, turando bene la botte che ella non isuapori, e volendolo più sano, e di miglior sapore, vi spargerai dentro tegole infocate, ò mattoni nuoui, rouentati, e candenti. Le pine ancora mentre sono attaccate dalle fiamme, gettateui dentro così accese faranno inforzare il vino.

Aceto come subito si possa fare.

E volendo di subito far diuentare vn bicchier di vin bianco ò nero aceto, fa d'hauer delle radici di bietole secche spoluerizate, e gettateuele dentro, che in breue spazio lo farà inforzare. Piglia ancora vn barile di buõ vin bianco, e ben chiuso in bocca, mettasi vna gran caldaia d'acqua al fuoco, e quando la bolle forte, cacciuisi dentro il barile à quel modo pieno e ben serrato, e lo farà quel grã caldo e bollore inforzare, e lasciauelo stare a bollirui dentro quattro, ò cinque hore.

Ancora

Ancora pigliando ciriegie saluatiche, quando principiano di maturare, ò vetamente corniole ò more quando son rosse, e non nere, e agresto ben agro, e ghiāde saluatiche prima che maturino, e pestate tutte queste cose bene insieme in vn mortaio di metallo da speziali si che si incorpori, e si impasti col miglior aceto che si troui, e di continuo vi si getti fra esse; e non uolēdo torre per fargli far corpo che si tenga insieme, aceto, piglisi assai sugo di aranci forti, e limoni, e fattone piccoli pastelli si ponghino à seccare al sole, e quando si uorrà fare aceto, mescoliuisi stemperato que' pani, un poco di uino, in tanta quantità, quanto si può considerare à discrezione che sia per inforzarlo, e questo fa, e pruoua bene mettendo qnel uino in botti che sien fatte di ginepro, ò sorbo: E ancora tenēdo continuamente vn baston di ginepro mondo, ò di sorbo, dentro alla botte dell'aceto lo farà tanto più inforzare, hauendo turata ben la botte. Piglisi ancora agresto d'uue molto acerbe, e se ne faccino pani impastati, con formento, & aceto buono, e s'asciughino all'ombra: e posti in una quantità diceuole, subito rimesticatiui dentro, s'inforzerà: E'l medesimo farà il lieuito solo di farina infortito: Ancora hauendo posto del uino che sia buono, che tu uogli farne aceto sopra la uinaccia inforzata, senz'altro, premerla al torchio lo farà diuentare aceto: E si dee sapere che le botte, oue si tiene l'aceto non s'hanno à tener mai tutte piene di quanto ue ne capon; ma si tenghino pieno fino à mezo: Lauando ancora i raspi dell'uue con buon uino, e ponendogli à asciugare, e à seccare à lento sole, di poi macerati in forte aceto in un uaso, che ui trabocchi sopra il uino diuenterà aceto fortissimo hauendolo turato bene: Le radici del rafano tedesco spoluerizzato poste nel uino che habbia preso la puuta fanno mirabile aceto; ma il cauolo messoui di poi dentro lo ritorna à esser quasi uino. Le barbe delle uitalbe secche al"ombra, e fattane poluere, e messa nel uino, lo fa di tratto diuentar aceto. E l'acetosa secca spoluerizata farà il medesimo. E le persiche molli, e tenere, messe in un uaso, con orzo arrostito, e colato, quella colatura posta sopra il uino, lo farà aceto: E pigliando fichi uecchi secchi, e orzo brustolato, me-

Aceto come si possa fare senza vino

to,medolle di cedro, e posto tutto in vn vaso à marcire,di poi passati per stamigna, quella colatura farà aceto buono,senza aggiugnerui vino;e tanto fa il gesso,mescolato con acqua marina e piouana colato. Il medesimo fanno i fichi freschi macerati nel acqua, e colati. Ancora pigliando aceto fortissimo bollito si che la terza parte se ne consumi,e aggiugnendolo al altra non si forte, si farà tutto fortissimo. Per ogni barile d'aceto non molto forte,mettiui dentro vn oncia di pilatro greco ben pesto,e lo farà inforzare benissimo;massimamẽte hauendolo prima fatto bollire in vn boccale di altro aceto,e cacciatouelo su bollito. Altrettanto farà il galbano, e similmente i fiori di sanbuco secchi all'vggia, sparsi in buona quantità per la botte: le radici di gramigna vecchia; vue secche, foglie di pero saluatico, radici di rogo, ò spino, siero di latte posto tra'l vino lo fanno inforzare e diuentar aceto mez'agro.

Aceto di vin guasto.

Hauendo fatto mettere nello strettoio quãtità di raspi quando ne'scano, metteli solli solli in due tini, e facendoui star sopra il vin guasto di ventiquattro in ventiquattro hore, e poi sol altra mutandolo facendo così fin che sia diuenuto ben bianco, e inacetito, lo'mbottetai, e ben forte diuerrà,e bianco di vin nero,e tanto più se haurai posto dell'aceto ben forte prima sopra que' tini di raspi diuenta l'aceto fortissimo: mettendoui dentro i vinacciuoli asciutti in gran quantità. Il pillatro greco vuol esser bollito in aceto, poi mescolato col altro: le rose saluatiche, che hanno le foglie vn poco rossette,ò dorate,poste nel aceto lo fanno fortissimo. Altrettãta possanza hãno i fiori del sermollino spicciolati ui dentro. I fiori di nepitella sono di lor natura molto acuti, e nell'odore penetratiui; imperò ponendone cinque ò sei menate in vn barile d'aceto buono, così sparsi per esso, lo renderanno di gratissimo gusto,e pungente acutezza, e mettendoli sopra il vino che cominci à inforzare l'aiuteranno à diuentar più forte.

Aceto rosato.

Pigliando delle rose rosse da dommasco, ò fresche; ò secche, in vaso di terra cotta inuetriato, messi in aceto bianco buono e lasciatili stare quaranta dì,ponendone libbre sette per barile spicciolati faranno aceto rosato eccel-

eccellente assai più che non le rosselline bianche da dômasco, delle quali le scempie sono à questo effetto, come in tutto, di più odore, e migliori; che le doppie domaschine, e dopo quaranta giorni cauinsi dell'aceto, e questo si ponga à conseruarsi in vaso di vetro turato bene, e tenuto in lato freddo: e pigliando vn oncia di grana di quella con la quale si tingono i panni fini, della miglior che si ritruoui, e si metta in quattro fiaschi, d'aceto buono bianco, e vi si lasci stare, hauendogli turati, tenendogli trenta dì al sole; poi si conserua in vasi di vetro, ò in que' fiaschi come l'altro. E quando si vuol fare di rosselline da dommasco, mettasi due pugni di rose spicciolate con quel fioretto giallo per fiasco di buon aceto. e lascisi stare assai tempo al sole. Ponendo ancora in vn fiasco di vetro due pugni di fiori di saluia, procurãdo i fiaschi al modo detto, si farà vn aceto gentilissimo. Vna mezzetta d'aceto rosato fa condimento per inforzare, posta bollita sopra l'aceto ordinario. E aggiungendoui a bollire, gengiouo, noce moscada, garofani, cannella, e sale à discrezione, risciacquato il vaso cô esso darà odore e sapor di forte à tutta la botte empiendola poi di buon aceto. Fassi ancora aceto ordinario, e buono pigliando pane arrostito intinto nell'aceto forte, e poi asciutto, e spoluerizato, ponendo dentro al vino vn pane per barile di vino che cominci à inforzare, che lo farà inforzare affatto, e esser buono aceto. I rami di fico tagliati con la buccia e lattificcio in pezzuoli minuti, cacciati nella botte dell'aceto lo faranno forte tãto più; I nodi dell'abeto cotti à bollire nel vino, poi posta quel la pentola con essi bollendo nel vino, fanno aceto eccellente: Scorze di mele appiole, e di pere cotogne, e di pere moscadelle secche ò fresche, ò dell'origano poste pen zoloni in vn sacchetto in buona quantità dentro all'aceto gli daranno il lor buono odore naturale come al vino. E così come delle pere, e delle mele d'ogni sorte strette al torchio se ne fa vino, somigliantemente questo vino si può fare inforzare per aceto, tenendo pieno fin à mezo il vaso doue egli dentro si pone, e poi cacciatoui sopra à discrezione pillatro greco spoluerizzato fatto bollire in vn boccale d'aceto buono, e mescolatolo

con quello, e tanto si fa co' fichi forti spremuti.

Agresto, e in quante guise si faccia.

L'agresto vuol esser d'vue tutte d'vna fatta, e si deono cogliere i grappoli auanti che habbino punto del maturo. A far agresto ordinario si coggono i grappoli interi, e si premono bene nel tino prima co' piedi, poi cō vn pestone di legno, e subito cauatone più netto che si può, hauendolo fatto passare per vn panno lino posto sopra alla bigoncia s'infiasca, mettendo per ciaschedun fiasco meza oncia di sale, e lasciando per quindici dì sturato il fiasco, tenendolo al sole, di poi si turi, e si tenga in lato asciutto, e tanto si faccia à proporzione, tenendolo nella botte. L'agresto fatto di moscadello, è miglior dell'altro, e odorifero; e delle viti che fanno l'vue di tre volte è appresso à questo perfetto: Piglisi adunque dell'agresto di viti di tre volte massimamente ò altro di sugo assai e acerba bene, e nō ghezza, di poi si pesta molto bene e se ne caua il sugo in mortaio, ò in bigoncia, di poi si lascia riposare in vn vaso inuetriato, doue si lasci stare per tre dì al sole: accanto à questo fatto passare per stamigna, gettisi via la bozzima, el chiaro, che n'è vscito, si metta à quocere in vna gran pignatta bene inuetriata al fuoco e si lasci quocere fin che sia scemato per metà. Di poi si muti in vn altra pignatta, e si metta di nuouo al fuoco che bolla bene, e che torni pur per metà, e serbisi in vaso di vetro, mettendoui vn poco di sale à discrezione, e'l vaso sia fiasco turato con bambagia muschiata, e sarà agresto dilicatissimo per li bisogni: Piglisi ancora l'agresto quando è ben grosso, e in sul voler maturare, di poi si pesta in mortaio di pietra cō pestello di legno, e nel pestarlo mettauisi alquanto di sale, più appresso mettasi al sole per due, ò tre dì, di poi si riponga in vasi inuetriati, chiusi che non v'entri l'aria, e ponēdo nel collo del fiasco in cima vn dito d'olio buono, si conseruerà meglio.

Agresto per conseruare ī pezzi.

Ancora farai ben cuocere l'agresto tanto che scemi vna debita porzione, e faccia vn poco di corpo, come vna pasta, Deesi prima salare, e accanto s'adoperi in pezzi come altrui vuole. Ancora l'agresto che si conserua secco si fa così. toggasi l'vua agrissima e acerbissima, pestala bene, e spremila, e fa bollire quella colatura tanto che

che s'assodi, di poi ponlo in su asserelli à seccare al sole, e riponlo à tutti gl'usi in vaso di terra cotta inuetriato. Altri mettono à indurire l'agresto spremuto al sole caldo, poi ne fan cofaccette, e serbanlo à quel modo in lato asciutto, e l'vno, e l'altro in pestandosi e spremendosi, si dee insalare à discrezione: Mettendo à impassir l'agresto al sole per quattro, ò cinque dì, e dipoi pestato, si pôga nelle gabbie fitte nello strettoio, e quello che se ne spreme si conserua, insalandolo vn poco: Decsi auuertire che s'egl'è fatto di sorte di vue che non conseruino il vino alla state, bisogna dare tre libbre di sale per barile, e si per contra bastano due.

Sale quanto si vsi per conseruar l'agresto.

Il sugo del mosto si fa con pigliare della miglior vue da mangiare che sia nella vigna stagionata, e ben matura, di poi colta si tiene al sole per tre dì: Accanto si sgrani e si passi per fitta stamigna, infragnendo in essa con la mano aggrauata i grani dell'vua, e lo scolo che n'esce si condisce con farina, garofani, cannella, e zucchero, e altre spezierie, posto à bollire si schiumi, e cotto bene si ripone, e si conserua in vasi inuetriati: In questo medesimo modo s'acconcia la mostarda ordinaria, e'l Visciolato, e si fa eccellente: E à fare il sugo semplicemente si passa per stamigna il grano dell'vua, e in quella colatura hauendo infuso vn pugnello ò più di farina à discrezione si metta à bollire à fuoco lento, ponendoui dentro vn pò di zucchero, e si schiuma in bollendo con diligenza, e scemato il quinto, si pone à tiepidare, e si mangia: Prendi oncie quattro di ottima iride, ò ghiaggiuolo, e vn pugno di seme di finocchio, vno di farina, vno di pepe, e oncie dua di mirra troglitide, e oncie vna e mezo di seselio, e oncie due d'appio, e pestando bene insieme si dee tutto incorporare col vin bianco, quanto basti facendo bollire, e ridotto ogni cosa in pastelli leghinsi in panno lino calandolo nella botte di buon vino bianco, ò nero chiudendo bene la botte, di poi quattro dì, aprila, e beine ogni mattina vn bicchiere, e sarà salutifero, massimamente fatto in mosto, più assai dell'hippocrasso, che riarde e abbrucia il fegato, se bene questo è al gusto più suaue. E fassi di questa maniera. Ponsi à macerare in quel vino di che tu vuoi fare l'hip-

Sugo di mosto.

Visciolato.

Hippocrasso.

l'hippocrasso il quale dee essere vino maturo dolce, rosso, ò bianco, e in quella quantità che tu ne vuoi fare à discrezione, zucchero, cannella in canna vn po acciaccata, garofani in poluere poca quantità, ò sodi acciaccati, chi lo vuol più acuto, e alquanto di musco, chi lo brama, e lasciatouelo stare per due, ò tre dì, si strizza forte, con le dita, per vna pezza lina, tutto quel vino, con quella materia, che ha incorporato dentro vn altro vaso di vetro; Lascisi vn pò riposare e schiarire, e si bee. Alcuni cuocono per vn poco nel vino bollito tutte queste cose; dipoi passati tutto per stamigna fitta, e lascion freddare a berlo; Ma è migliore al gusto quello che non sa punto di cotto, pur che sia fatto di perfetto, eletto vino.

Sapa.

Bollendo il mosto si che ne scemi la terza parte diuēta sapa, e volendola vn poco duretta, e non tanto liquida metterai nel mosto dell'vua spicciolata.

Mostarda.

Ancora per fare la mostarda tu farai bollire il mosto cacciato sopra vna caldaia di rame, piena d'vue spicciolate ben mature, e buone, si che tutta quella materia scemi la terza parte, e poi passerai tutto per stamigna, e la riporrai in vasi di terra inuetriati, E secondo la quantità che se ne vorrà adoperare se ne caui in vn altro vaso, e a discrezione vi si stemperi dentro la senapa, prima disfatta in aceto con vn poco di pepe: Ancora mescolandoui dentro pere cotogne cotte nella sapa, e passate per stamigna, ò veramente mele appiuole, e melagrane di mezo sapore migliorerà in tutto di cognitione, e sara più gusteuole.

Mostarda di coccole di mortella.

Ma sopra tutto pigliando delle coccole di mortella mature in cōmoda quantità, e pestandole bene nel mortaio, e di poi passandole per stamigna, e infondēdo quello che se ne trae nella mostarda la farà ottima, e secondo ch'ella si vorrà ò più liquida, ò più soda si potrà, bollendo, far più ò meno scemare, secondo che si vede farsi, ò rara, ò densa, e sopra tutto si piglino vue di buona ragione per poruele dentro spicciolate. e auuertiscasi tosto premuto il mosto fresco, bollirlo perciò.

Imbriachezza cō qua' rimedi.

E qui non mi pare a sproposito il dire, che l'acqua della vite che lagrima quando si pota, beuta prima, assicura dall'imbriacarsi; come sette ò otto mandorle amare, man-

mangiate prima, è ancora quattro, ò sei cime tenere di cauolo, mangiato innanzi; E dopo ripara all'imbriachezza il mangiare schiacciate fatte col mele: e'l bere dell'aceto fa ritornare di sana mente vn imbriaco, e che altrui non sappia di vino, hauendone beuto assai, opererà l'hauer mangiato il succhio del rafano o dell'iride; Ancora non gli nocerà la forza del vino à chi harà mangiato prima del polmone di capra arrostito; e'l cauolo crudo intinto nel mele, fa che chi habbia beuto del vino assai ritorni à se: E ancora vna gran quantità d'acqua beuta prima, riparerà che altrui beendo assai vino, non s'imbriachi: E di più hauendo beuto prima vn bicchier grãde d'olio, scorrerà tutto'l vino che si bea per le vie dell'orina.

Di si volga via.

Le sorti dell'vua giustamente si distinguono in due maniere, e la prima di queste è quella, che ordinariamẽte si costuma per cibo; le quali per se sole è opinione, che se bene possin fare buon vino, si come elle son buon' vue, e prodotte da vitigno di buona ragione; tuttauia ne fanno poco; ma in effetto quello ch'elle fanno è bonissimo se bene sieno in paesi, e luoghi cattiui, così ho sperimentato io, e massimamente dell'vue sãn colombane, le quali fanno vn vino simigliantissimo dell'acqua, come quello che viene delle vigne del Reno à Fiandra, per ingannare, adacquando con esso l'altro vino chi si gloria d'esser bramoso del bere, e va alla banda; Ma per la quãtità non son degne d'esser poste in cõparazione di quelle, che sono appropriate dalla natura à far il vino, le quali per lo più non sono così piaceuoli, e delicate à mangiare, come quelle, se bene anchora fra quelle ne sono delle buone e gusteuoli, e saporite, come la canaiuola, il morgiano, il raffaione, e'l bergo l'vua che si chiama corsa rotonde quãdo son mature. E'l trebbiano d'ogni sorte, e massimamente il perugino, che ha proprietà di bastare, se bene è acquoso assai. e tutte queste son le principali per fare assai vino e buono; e massimamente le canaiuole, e le schiaue, le quali son quelle che gl'antichi tãto celebrauano per vino da durare dette da loro a merie e falerne: Queste di vero riescono e buone a mangiare, e abbondante per far vino; ma per questo sono co-

Vue di quante ragioni sieno, e qual ragion vua sia buono per vino, e quale per cibo.

Vue che sono di ragione di fare molto e buon vino e che sono non meno buono a mangiare.

piosisſime ſono il trebbiano d'ogni ſorte, il raffone, il morgiano, la barbaroſſa, la rinaldeſſa, il ſangiogheto, aſpro à mangiare, ma ſugoſo, e pienisſimo di vino; e'l riminefe, quando è ne' luoghi che egli ama, e, deſidera, come è in ſpiaggie, colli, e piani non troppo graſsi; e ſopra tutto alla viſta della marina; come il razzeſe, e la bracciuola, il greco ancora è molto profitteuole nel render vino, ò ſia egli nel ſuo natio paeſe, oue come ho detto ſi truoua da vna vite ſola ſopra albero eſſere vſcito bene otto, ò dieci barili di vino come a terra di lauoro, e attorno à Napoli e traſportata altroue ancora rattiene la natia virtù della ſua gran fecondità; Ma ama aſſai l'andare in alto, come anche il trebbiano; e l'iſteſſo pergoleſe di Tiuoli. E di vero tutte le ſorti di viti per lor natura deſiderano d'andar in alto, ed abbracciare aſſai paeſe, come ſi vede al portico di romagna vna vite in pergola eſſerſi diſteſa più di mille braccia e caricarſi per tutto d'vua, e in Palermo vna che ha il pedale alla groſſezza d'vn huomo alta da terra otto, ò dieci braccia ſopra vn cortile d'intornato da loggie de frati cordellieri più di cinquanta braccia in quadro per ogni lato, e poche ſe ne truouano che deſiderino di andar baſſe, ò ſtar terra terra come le viti che fanno l'vua nera paſſera di coranto, e le paſſerine bianche, e queſte e quelle ſon buone à ſeccare in grappoli interi e ſpicciolate, e tanto fanno le viti che fan la maluagia, delli quali vini vn boccal ſolo condiſce vna botte di ſei barili di vin bianco di que paeſi, e lo fa eſſer tutto maluagia, à tal che ſola, e pura è vua che fa vn vino potentisſimo, e queſta vite ne fa poco nel ſuo paeſe di Candia e Cipri, e meno aſſai produce traſportata negl'altrui, e ſi diletta d'andar terragnola. Sono delle moſcadelle nere, e bianche, quelle ne fanno pochisſime e queſte aſſai. Quelle ſono tutte d'vna ſorte di groſſo granello tondo, e fra esſi di piccoli minutisſimi. Queſte di granello vn po ritondo, e ſchiacciato; e di grappolo di acini ben fatti e ſerrati inſieme. Sono delle napoletane dette moſcadelle groſſe di napoli d'vua buona à mangiare, ma di poco vino, Ne ſono ancora delle maremmane gialloſe, e groſſe, che fanno aſſai vino, e ſon molte buone a mangiare, e odorifere. Il vino delle nere rieſce

Vue paſſere di corãto.

Viti che producono malua gia.

Moſcadelle nere è bianche.

Moſcadelle di Napoli.

Moſcadelle maremmane.

re riesce colorito, e odorato assai, e la sua vua è molto delicata, ma non troppo da serbare.

Il mammolò è buon vitigno per vino, così il rosso, come l'nero, e non è spiaceuole, ben maturo, à mangiare; si come l'orzese, e la rinaldesca, e queste son ottime per far vino, e abbondanti si come il marzimino, e l'vua mostaia, che ne fa assaissimo, e la zucchaia; e à mangiare nō è punto aggradeuole; ma aspra e piena d'acquosità insuaue. Dell'vue di Gierusalemme se ne vede poche, e non altroue che in ripostissimi giardini, e perche di grappoli si allungano verso terra talhora vn braccio, e mezo, si addomandano per altro nome marauiglia, facendo i racimoli tanto grandi, quanto sono i grappoli d'altri vitigni: va in alto volentieri, rende poco vino, e buona à mangiare, e à questo la san colombana tiene il primo grado, la quale annestata in su la vite moscadello diuenta al odore più preziosa, e delicata, e di se stessa migliore, fa, come s'è detto, vn vino che par acqua, ma di gran possa è fumo, buona è ancora la nera di questa sorte; ma non quanto la bianca. Appresso questa la galletta bianca addomandata dagl'antichi, testicolare, per la sottil sua buccia, delicata carne, e gentilissimo sapore. La galletta nera non arriua à questa bontà. L'vua paradisa è ottima, se bene ha la scorza grossa, quando sia ben fatta gialla e matura, e basta non meno che la pergolese, ò duracine, la quale, e à Tiuoli, e in altri luoghi posta, amandogli ella buoni, ma non troppo grassi, si mantiene intorno alle case in su la istessa vite, e a pergole basse, come a Tiuoli dopo l'Autunno al principio dell'inuerno, e quasi come nel suo proprio natio paese, fin à Natale. ancora di questa n'è della nera; ma la bianca supera questa d'ogni bontà, ama d'andare in alto, e in pergole, e in bronconi. Altre ce ne ha, che, perche grosse sono, grosse si addomandano, s'adoperano à sfendere, e sfesse à seccare, e queste sono ancora di tre volte e di cinque. e l'vua angela e zibibo bianco, e nero; Ma fra quelle che si desiderano conseruar fresche, sono le corbine, e le ansorie, e a queste non cede la barbarossa, della quale ne abbonda la lunigiana, e oltre che per esser soda di granelli e radi, fa buon vino, regge al dente. ed è ottima al

Mámolo. Orzese. Rinaldesca. Marzimino. Mostaia. Zucchaia. di Gerusalemme ò merauiglie. Vua san colombana. Galletta. Paradisa. Pergolese. Grosse di tre volte. Angela. Zibibbo. Corbine. Ansorie. Barbarossa.

gusto; ma genera sempre pochi grappoli e deboli capi; in monte fa oltra modo bene, e nell'asprezza d'esso e saporitissima; conseruasi tutto l'anno, con la solita cura di appiccarla capo piè, in stanza chiusa, che sia asciutta.

Groppella. Gallazzone. Voltoline. Schiaue nere. Varano. Sangiogheto. Corse. Tribbiani. Lugliole.

In Lombardia è lodata assai l'vua grappella che è simile, ò quasi quella che si addomanda gallazzone: Sono in pregio per far vino le voltoline, le schiaue nere, grosse di grano, e queste spiccandole dalle viti à luna vecchia, nel mezo dì, nō molto mature appiccate al palco capo volte, bastano assai; così fa il varano, l'orzese e'l sangiogheto sō vitigni lodati per far del vino assai. si come le viti trebbiane, che fanno grappoli grandi, e le corse bianche: I trebbiani sono fertilissimi ò a terra ò in pergola, ne mai fallano; e se ne truouano delle nere; ma le migliori sono le bianche si come le lugliole, che sono atte al cibo, e primaticcie, alle quali seconde vengono le

Agostine. Vernaccie. Buriani. Bergo. Pizzellote.

lugliole agostine, che son dette pisane di grosso granello, alle quali è simile l'vua franzese. le vernaccie, si come le maluagie ne fanno poca; ma è il vin loro di polso buono, si come i Buriani, e quelle bianche del contorno di portercole oue nasce vn genetosissimo vino, di forza vguale al greco; ma di più gusteuole, e soaue sapore. Il bergo che fa la verdea, e vitigno apprezzatissimo come le pizzellute di roma, e à Napoli l'vua gloria, ò mela, per che è schiacciata come le mele: Ma tutti i vitigni di qual si sia sorte d'vue s'alterano secondo la qualità del paese, del sito, e terreno: Imperciò è bene cognoscere la natura loro, e secondo quella andargli componendo, e correggendo insieme.

Verduschia. Mammolo. Cesenese. Ciregiuolo.

La Verduschia, il mammolo nero, e bianco fanno i grappoli piccoli, e di granelli ben fitti insieme; amano i luoghi secchi, fuggono l'humido e'l piano: Il cesenese è vitigno che fa gran copia d'vue, e di vino, richiede terreni caldi e asciutti, e non gagliardi, ne grassi. L'vua grossa bianca se bene se ne può far vino, il quale non dura però anche molto, che son facili à marcire; e son più accommodate a seccarsi fesse che a far altro: Il ciriegiuolo dolce è vn vitigno, che ha i grappoli lunghi e radi, il granello grosso, e più peloso, che altra sorte d'vue che sieno, il sapor suo e dolce e odorifero, e cosi rende il vino, fa bene in paese e terre calde.

L'vue che chiaman d'oro se ne truouano assai nel Bolognese somigliano nell'ingiallare le fan colõbane mature smaccate son buone in cibo, e fanno gusteuole vino. L'vue grosse rosse fanno i ceppi delle viti alte quelle che sõ bẽ nere e grosse come lugliole, e n'è d'vna sorte, che maturano ancor di luglio, che le domãdano premice, le vespe le mangiano volentieri, e per questo stãno bene, oue risieggano le pecchie, come le moscadelle, le quali sono ottime à seccarsi al sole, nel forno, e fanno ordinariamẽte in ogni paese, sito, e terreno, come il trebbiano, e la Brumeste, cioè, pergolese nera, ò corbina che non rifiuta alcũ terreno. La ceruelliera è vn vitigno d'vua nera, grossa, rotõda, e di grã grappoli, va volẽtieri sopra arbori come tutte le vue bianche. Il vinoso ne' racimoli somiglia il ciregiuolo, alla lũghezza, e grossezza, alcuni lo chiamano orzese, sta bene mescolato col cesenese, fa buondato vino, e nõ fallisce mai come il sãgiogheto. Il vitigno del vin san martino di spagna, e delle maluagie fanno i grappoli serrati, e l'vua rotonda; ma se hanno buon terreno non fasconomolto minuti, vogliano terreni grassi e asciutti, e così tutte le sorti vitigni, che fanno il grappolo serrato e minuto rendono miglior vino che le contrarie à queste, si come miglior vino esce del cattiuo vitigno posto in buon terreno, che di buon vitigno posto in cattiuo; Ma sempre è da ingegnarsi in tutti i paesi di piãtar buõ vitigni. E vna sorte d'vua chiamata Irene molto humida, e come che le viti in terreno humido e grasso sien sẽpre le più abbondanti d'vue, tuttauia fanno meglio in pergole. L'vue castigliane in Spagna sono celebratissime e così in Portogallo le che fanno il vino di riua d'auia. L'vua palõbina è negra e bianca, e anche in molte parti è chiamato l'hibero negro, ama il terreno, come s'è detto amare il ciregiuolo dolce; Falle gran nocumento il sole, e meglio maturano le coperte di pampani e in luogo alquanto ombroso l'aere sopra l'acqua salata ha proprietà di dar sapore a' frutti e all'vue, che gli sono d'attorno; onde è che' vini che sono raccolti alla vista del mare sono di più forza, e di saporitissimo sapore: Il raffone e'l morgiano se ne caricano tanto più piantati in lati grassi e di piano, e di luogo asciutto e di monte non se ne caricano tãto; ma fanno il vino più buono, così più da durare l'v-

Vue d'oro. Premice. Brumeste. Vinoso. San martino di spagna. Irene. Castigliane. Palombina. Raffone. Morgiano. Passerino.

re l'vue pafferine nere di coranto amano terreni afciutti e arenofi, fi come elle defiderano di ftar terragnuole, baffe e fenza palo in quel paefe di Cipri e Candia, oue elle abbōdano, e qui fanno bene in pergole, e brōconi feccanfi al fole ageuolmente, e feccate pigliando cō mano vn grappolo intero, e ftrifciandola col altro fi fpicinano a granello a granello. Ecco l'abroftino ò colore prodotto dalla natura per fupplemento di tutto quello doue mancaffero l'ignoranze degl'huomini, e qualche volta per coprire le malizie de' villani, e de' loro padroni: e di vero fi può dire, che quefto vizzato fia vna tutela, e conferua à tutti vini, perche non fi guafta mai, ed è fempre in aiuto à acquiftar colore, e tirarlo di forza e di bontà; Ma fu procreato, e dato dalla natura a' vini, come il medico, ò per dir meglio la virtù de femplici a gl'huomini che fon cafcati in alcuna indifpofitione, ò che tutto che fien fani hāno di purgarfi bifogno; feruono a' vini debili, vale affai per gl'acquati, e rafpati, anzi il rafpato fatto di quel vitigno folo è eccellētisfimo. Se ne truoua del bianco ancora, il quale fa il medefimo effetto al vin bianco che fa'l nero, al nero; E la vera fi è, che chi nō n'ha per le fue poffesfioni, ne piāti in ogni modo affai, nō effendo il più vtile, e'l più proficuo vitigno dopo quefto, e lo mefcoli ful tino, pigiando infieme il tutto, ne mi piace il ferbargli per dar colore a' vini per fargli coperti, perche il vino coperto, e carico di colore, è graue, groffo, e graffo, talche meglio è darlo fpicciolato alle botti e in buona quantità, perche bol'ēdo telo farà fcarico di colore, fchiarirallo, e lo farà conferuare, e ftare in ceruello; fi dee ancora fapere, che' rafpi triti, pofti a bollire nell'acqua, ò nel vino, per porre in ful rafpato, fono di più fapore, e dā no più rafpo al vino che non gl'altri rafpi, Sonone di tre forti dolci, agri, e di mezo fapore; ma quegl'agri, e afpri fono i men buoni. I dolci fono più degl'altri amabili, ed aggradeuoli, e quefti s'addicono più à migliorare, dar fapore, ed auuiuare, e far risētire tutte le forte de vini, e dādone vn boccale per barile gl'acquifterà baftāte colore, e qualche poco di grazia e fapore. Sono alcuni che fanno notabil differēza dagl'abrofti, a' rauerufti ponēdo quegli fra le domeftiche vue, e masfimamēte i dolci che fon tari per lo più di granelli, e quefti agri e afpri, di più

Abroftino ò colore.

Rafpi d'abroftini.

minu-

minuto acino, e più serrato; come che sia, tutto si dee lasciare maturar bene, e poi colto, e tenuto vn poco al sole adoperarlo; E volendone piantare, e farne endica, conuiene appostare terreno arenoso, e fresco, e mandarlo su gl'arbori, ò bronconi tenendogli sempre alti, e ne piani rēde sempre gran copia di frutto, piantãdogli rasente le vigne, pel primo filare; benche s'attacca, e vien bene in ogni sorte di terreno: La vite labrusca, o lambrusca, cioè la vite saluatica; la quale nasce da per se ne più folti boschi masſimamente delle marēme, è vna sorte di vitigno, che non cōduce l'vue à maturità; ma facendo il grappoletto formato la conduce a' fiori, i quali sono odoriferi, e quando più rēdono odore si deono cogliere, e seccare al ombra, poi si conseruano in vasi per dare odore al vino: Ma meglio sarà fare stillare à bagno maria detti fiori di viti lãbrusche, e di quell'acqua ne darai vna guastadetta per botte l'anno di verno, ò quãdo vuoi manometterla, poco innanzi di qualche dì, che farà al vino come il liscio alle dōne, e meglio odore li darà, che non le mele appie, musco, o ghiaggiuolo; Di questa lambrusca n'è vn'altra razza, che è propriamente la vite saluatica, che conduce l'vua sēpre agrestina, minuta, e rosſiccia. la quale amano assai gl'vccelli nella ragnaia, e il fiore di questa secco è buono a medesimi effetti, se ne truoua della bianca e del la nera, ed è tenuta migliore assai la lambrusca biāca della nera à tutti gl'vsi. e detta labrusa, perche nascēdo, a pena tocchi & esca delle sōme labbia della terra, Ne è copiosa tutta la Sitia; ma ottime sō quelle che nascano nel Isola di Cipri. Fassene vn vino mescolãdo due libbre di questi fiori, in vn quarto di bari'e di mosto, che per esser di natura freddo rinfresca assaisſimo, e si muta del vaso in trenta dì. In Africa affermano alcuni passar si per la vite l'vliuo, e per contrario, e far frutto del vno, e del altro detto Vbolima. Io ho prouato in certi terreni saluatichi, aspri, magri, e sassosi, e cattiui a piantar di queste saluatiche viti, e di poi al terzo anno, che han preso piede annestatele del vizzato ho voluto, e v'han fatto sopra bonisſima riuscita.

Lambrusche.

Fiori di lãbrusche.

Acqua di fiori di l'ãbrusche da al vino graziosо odore.

Labrusca onde detta.

Resta à dire in che maniera si posſino mātenere, e conseruare l'vue, e staccate dalla vite, e in su la vite lungo tēpo, non prestando molta fede, ne più che tanto approuā

dolo

dolo che si troua scritto di Galieno Imperadore. Quale affermano, per altro assai veraci Autori che egli desse in vn banchetto vue che erano bastate fresche tre anni, superflua ostentazione di cosa, che non era punto necessaria, poi che le medesime che sono durate vn anno, sono le istesse, e ancora forse più belle di quelle di tre anni, le quali crederrò ageuolmente che tanto tẽpo, esse si mantenessero salue in vna brocca impeciata, e cacciata nel fõdo del pozzo, più che in altra maniera: Ma l'vua veramẽte si conseruerà in su la vite assai, se tu habbi piantate le viti ne cortili della casa rasente alle loggie, ò finestre, accõmodate si, che' tralci, co' grappoli le produchin sotto la loggia ò che si tiri il fermento che n'è carico dẽtro alla stãza per la finestra; così resterà appiccata, e fresca alla vite vn gran pezzo, e se vespe, ò altri animali cõcorreranno à guastarla turinsi diligentemẽte attorno i cartocci di cartapecora o di panno lino incerato; Ancora tirato d'vna vite della vigna il sermento pieno d'vue, e spãpanatolo di tutti i pãpani, si che vi sieno su soli i grappoli dell'vua, e facendo vna fossa à proporzione della lunghezza del sermẽto, e accõmodãdouelo dẽtro in modo che i grappoli nõ tocchino ne di quà, ne di là, e si stiano sospesi al mezo della fossa, hauẽdo ferma la vetta del sermento alla testa della fossa, e di poi coprendo sopra con legni fitti à trauerso, che si tocchino l'vn l'altro, e gettandoui della terra sopra accõciandola à comignolo, si che l'acqua spioua, vi si cõseruerà quasi fin all'altra di quell'esser ch'ell'era, quando ella vi si messe: e volẽdo star più in sul sicuro, facendo fare vna cassetta di castagno, o di arcipresso, ò d'olmo, e s'accõmodi nella fossa col tralcio carico del vua dentro, e poi si riquopra come è detto e basterà meglio e assai più. E cacciãdo grappolo per grappolo ciascheduno in boccale impeciato e riuolto sottosopra si vi mantien dentro. Vna vite bassa intera co' suoi pampani, ch'habbia molti grappoli d'vua, cõ tauole cõmesse bene insieme, e che entrino attorno attorno in terra hauẽdola fatta quadra da tutte quattro le bãde, e gettandoui sopra della terra assai, si manterrà fin al muouer della vite tuttauia fresca come quando sotto la vi si mise; Ma à far così questo come l'altro detto di sopra conuiene eleggere vitigni, che faccino vue da durare come

pergo-

Vua fresca di tre anni.

Vua come si conserui fresca su le viti.

Vue che bastano

pergolese, sancolombana, trebbiano, paradisa, e tutte altre dure e sode da bastare. E a far crescere in vn fiasco spogliato della veste vn grappolo d'vua matura, piglierai il fiasco, ò guastada, e vi metterai il grappolo nel tẽpo che le viti sono in fiori, e fa che detto vaso sia con la bocca volta verso la terra, e legalo alla vite di sorte che non possa cadere, ò vero accomandalo a vn palo sì, che, venẽdo vento nõ lo possa squotere, e fracassare, così lasciato stare s'anderà ingrossando dentro, e volẽdo cõseruarlo per vn pezzo, tura il vaso con pece senza guastare il piccollo, e basterà assai, e massimamente il zibibo sodo, e la paradisa. Ma à voler ben conseruar l'vue colte bisogna con grãde auuertẽza da venti d'agosto à dieci di settẽbre ne luoghi temperati, e caldi ne freddi, vn poco più tardi a luna scema spiccarle dalle viti, e corle asciutte, e di mezo dì, e lasciata stare al sole per tre dì, difendẽdole dal sereno della notte, riporle su la paglia à ghiacere si che l'vn grappolo non tocchi l'altro in vna stanza in palco, secca, e asciutta, chiusa si che non v'entri punto d'aria, e coperte bene di pãpani, che si secchino loro addosso. Si può ancora farui vn gran letto di pampani, e assettarle sopra esse come s'è detto; e di poi far vn gran suolo, che le quopra bene di sopra, e non s'apra mai questa stanza se non quando tu le vuoi, e non le tenere cauate perche si cambieranno.

fresche lẽgamente.

Vue che empino col grappolo, e simaturino in vn fiasco.

Vue spiccate dalle viti come si conseruino

Si conseruerebbono ancora in vn gentilissimo fieno, ricoperte da esso sotto, e sopra; ma sia il fieno ben trito e scosso dalla poluere; bisogna corle sane non punto macculate, ò malmenate, non fuor del douer mature, ne agrestine, e se qualche volta ve n'è qualche grano, ò grappolo, che sia guasto, ò magagnato separisi dall'altra incorrotta, e sana: Sieno colte auanti la pioggia, ouero dopo che ella sia seguita di qualche dì, e spicchisi in dì chiaro e sereno, e in tal otta che sia finita la guazza, ò rugiada: E se si dia d'otto dì innãzi vna storta al grappolo dell'vua che s'ha à serbare nel piccollo, s'appassirà al sole, e scemerà l'humore che la fa corrompere, l'acino non sia ne molto grosso, ne molto minuto, e di vigna di terreno asciutto, ed essa bene asciutta, di scorza dura, e'l grappolo lungo, e raro; Ancora di terreni arenosi è più atta à bastare, che de' contrarij à questi, così colta come s'è

Qualità dell'vua che si dee serbare.

me s'è detto s'attaccano al palco à coppia à coppia, cõ piè, cioè legando i grappoli per la punta, e voglionsi appiccare in guisa che l'vn grappolo pēda allongiù più del l'altro, di modo che l'vno non tocchi l'altro; e in quella stanza bisogna auuertire che nõ vi sia altra sorte di frutte insieme, perche ageuolmente le sarebbeno guastare, Appiccate sopra' granai pieni di grano durerà assai, e sotterrate con destrezza ne' monti d'orzo, cauato il pane del forno quando intepidisce, vi si pōga della paglia, e sopra l'vue, e lasciauele stare per vn ora, più ò meno tāto che s'appassischino, ò veramente ponuele sopra asse, ò graticcio di ginestra verde. da loro poi vn tuffo nel mosto, e ponle al sole tanto che s'asciughino, appiccale di poi in luogo asciutto. Ancora puoi mettere l'vue alquanto incotte al sole nel mosto bollente, e come habbiano hauto vn altro tuffo, al sole riponle al solito, e faranno perfette l'vue state tese al sole, si conseruano nella sabbia, ponendouele, che sia stata rasciutta, e ben fatta secca al sole. Stese sopra vna gran quantità di pampani, già secchi al sole, e coperte con altrettanti pampani si cõseruano bene: E nelle pentole di sapa, di mosto, e di mele farāno il medesimo. Subito colte l'vue che tu vuoi serbare da loro, doue l'hai staccate nella tagliatura vno sprazzo di pece strutta, e così ponla nella stanza sopra e sotto coperte nella paglia, e si conserueranno lungo tempo: In qualunque vaso ancora, che tu le caccerai che dentro non vi si tocchin l'vn l'altro i grappoli, serratolo bene in bocca, e con pece che nõ vi possa penetrar l'acqua, poste in fondo del pozzo, vi basterāno per vn pezzo più fresche, belle, intere, e sane, che in altra parte; Ma quando elle se ne cauano, e di mestiere distribuirle in quel dì, perche subito visto l'aere elle si guastano: Alcuni bollono le cenere de' fichi saluatichi, ò delle stesse viti nel acqua, nella quale attuffano i grappoli, e raffreddati gli mettono tra'l fieno trito, ò segatura d'abeto, ò farina di miglio: Alcuni auanti à questo le cacciano nell'acqua marina bollente. Ancora attaccati i grappoli con file, attaccati à canne posti sopra' tini del mosto, si che non lo tocchino, impregnati di quel fumo, messi poi con le medesime canne in luogo asciutto dureranno lungamente.

Ancora intridendo vna poltiglia col loto della forna

ce ben pesto e sbattuto dãdoui co' grappoli vn tuffo dẽtro, e poi appiccandola in luogo asciutto vi si cõseruerà l'vua lungo tempo, e volendo mangiarle si lauino col acqua fresca tuffandole tanto ch'elle si nettino. E se cõ sugo di porcellana gli spruzzerai intorno si ch'ogni granello ne senta vno sprazzo appiccandole poi in lato asciutto si manterranno lungo tempo; Ma dãdole vn tuffo nel acqua calda che vi siã mescolato dentro dell'allume acquisterà virtù di mantenersi assai. Si conseruano l'vue ancora ponendole si che non tocchino in vasi ò pignatte di terra cotta ben turate di sopra con pece, ò stucco fatto di calcina viua, o chiara d'vuoua, vn grappolo per pentola ò vaso, e durano lungamẽte; e volẽdo meglio assicurarle, vi si circondino di Vinacciuoli, e co' medesimi vinacciuoli si accõciano in altri vasi grãdi à suolo à suolo: Ancora quando la luna ita sotterra tagliasi il fermẽto pien d'vua da serbare, e si attacchi steso in luogo asciutto senza squoterlo, pur che fra essi si vadiano sempre leuando le corrotte e guaste, senz'altra manifattura si mãterranno a dilungo. Alcuni la rinuoltano nella cenere delle viti. Alcuni le serbano nelle botti cerchiate, e di buon seto attaccate à coppia à coppia si che non si tocchino insieme, e accommodate ch'elle sieno, tirisi i fondi dinanzi, chiuggasi bene la botte, conducasi in luogo asciutto, e si caueranno fuori dopo lungo tempo le medesime. Altrettãto auuerrà acconciandole al coperchio d'vna cassa, e poi mandato giù, serrandola bene per tutto, e calafatandola con la pece; e vn anno intero basterãno, se auanti ch'elle s'attacchino in lato asciutto, saranno state per vn poco affogate in acqua disfatta col allume di rocca fredda.

Vue secche.

E per conseruare l'vua secca buona che gl'antichi passa chiamauano, cõuiene pigliare i grappoli del vua grossa bianca, che sia di dolce sapore e con acini radi, à luna scema, e tempo asciutto, scossa e consumata la rugiada, e pianamente si distendano su le tauole che grappoli nõ si noino l'vn l'altro; di poi habbiasi vn paiuolo à fuoco pien di ranno fatto di cenere di sermenti, e come sia al primo bollore vi si affondino dentro tre, ò quattro grappoli legati insieme, e vi si lascino stare vn pochetto finche vue perda di colore, ne di nuouo vi si rimettano,

per-

perche vi si quocano affatto sendo di bisogno d'vna mõderata discrezione, così cauate, s'assettino su graticci si che le nõ s'vrtino l'vna l'altra, e dopo tre hore si riuolti in modo che i grappoli non si rimettano al lato medesimo che l'humore scolatone non la corrõpa, difendendole la notte dal sereno, e dalla pioggia; come poi si veggono secche quasi affatto, si ripongano in vasi inuetriati e ssi mi turandoli, e ingessando loro la bocca. Sono alcuni che le mettono in conserua fra le foglie di vite, ò di fico ò di platano à suolo à suolo ne' vasi. E cosa certa che vn poco d'olio all'vue secche aggiugne grazia, sapore, e colore: Altri (e questo è meglio di tutto) l'vua grossa sfendono con coltello, e ne cauano fiocini, e in su asse di legno distesele le seccano al sole, e secche bene le conpõgono, intrise tutte di mele vn poco caldo in vaso di vetro, o di terra cotta inuetriata: e altri cõ zucchero, e anici vele assertano; E questo medesimo facendosi à tutte le sorte d'vue secche, le renderà al gusto più piaceuole, e al corpo più sane; Ma l'vue secche ordinarie, sono molti che prima che le ponghino fresche al sole, dan loro vn tuffo nel acqua calda, e dipoi ve le mettono à seccare, e andando tẽpi contrarij, le cacciano sopra' graticci nel forno, mezzanamẽte à questo effetto scaldato: A voler fare l'vua secca buona darai vna storta al grappolo della miglior vua che sia nella vigna nel picciuolo d'esso, e seccato su la vite, lo metterai all'ombra appiccato, ò steso fra' pampani secchi, si mettano in vn vaso che stia in lato asciutto: Ancora si spicciolano, e si mettono insieme fra' pãpani legati con scorza di rogo, gettandoui per entro quando si fasciano vn poco di strutto mele. Trasceglieuano gl'antichi l'vue per conseruarle, ò sospese, ò nelle Piscine riposte, ò nell'anfore, ò ne vasi pieni di vinaccia E si come le genti barbare, e sopra tutto gli Sciti, per fortificare le membra a lor figliuoli, tosto, che erano vsciti del ventre delle lor madri gl'attuffauano tre ò quattro volte alla fila ne' fiumi grandi dell'acque fredde, somigliantemente Ligurgo ordinò, che si lauassero, tosto venuti in luce, col più gagliardo vino, che si trouasse per fortificarli; al che fa bonissimo effetto il greco, e la maluagia, il vino di Cipri, e tutti i più grandi.

Olio aggiugne bontà all'vue secche.

TAVOLA

TAVOLA DELLE COSE PIV NOTABILE,

Che nel Trattato delle Vite, e de Vini del S. Gio: Vettorio Soderini si contengono.

A

B.

C.

D.

E.

F.

G.

Grappoli

R 2

Non si stacchino da viti nouelle. 7.
Stacchinsi, e piantinsi à luna cresciente. 10. 25.

Ras-

IL FINE.

TOSCANA COLTIVAZIONE DELLE VITI, E DELLI ARBORI.

DEL

S. BERNARDO DAVANZATI BOSTICHI

GENTILHVOMO FIORENTINO.

A L

MOLTO ECCELLENTE ET MAG. M. GIVLIO DEL CACCIA MIO OSSERVAN.

VEGLI vliui del vostro Maiano, che voi mi mostrasti anno bisogno della presente dottrina, la quale io per ciò vi mando, insegnando ella coltiuare alla moderna nostra, e con vocaboli nostri, onde a noi é più vtile che non gli sono antichi, o forestieri, autori: e anco è buona, e sicura, e brieue e tratta da persone non di molta lettera, ma di buona sperienza. Da Mont'vghi il dì 16 di Settembre. 1579.

Aff.mo

Bernardo Dauanzzati.

COLTIVATIONE TOSCANA.

DELLE VITI, E D'ALCVNI ARBORI.

Di Bernardo Dauanzati Bostichi,

Gentil'huomo Fiorentino.

Cauar l'acque de' campi.

L cauar l'acque de' cãpi sia la prima cura: perche se la piouana vi corre senza ritegno, ne porta seco il fiore della terra: se ella non ha esito, ò acquitrino, ò vena vi coua, il Campo è disutile e infermo, come corpo hidropico: Bisogna adunque fare per la piouana acquai spessi attrauerso a' campi, che dalle solga la piglino, e mandino alle latora in fosse scoperte, e queste la mettano in chiassaiuole fatte cõ intendimento ne' luoghi opportuni, le quali la portino al fossato: e per le vene, o acquitrini far fosse di nesti, ò vliui, fognate d'vn sommo vantaggio con sassi grossi nel fondo perche l'acqua vi possa passare, e minuti di sopra perche la terra non vi possa cadere. Nelle quali fosse non mescolar mai fichi: perche le barbe loro scassinano la fogna, e se pur il luogo è per loro, fa le fosse più spesse: vna di fichi soli, e vna d'altri frutti.

Se meglio è por vigna, ò pancata, bronconi, arbuscelli, ò pergola.

DVbitasi qual sia meglio la vigna, ò la Pancata. la vigna fa vino migliore, la pancata. arbuscello, broncone, e pergola, ne fanno più: perche la vite desidera andare alta, e così andando, sta lieta, e attende a generare, e sfinolla si, e'nfiacchisce: Doue tenuta bassa intozza, rattiene il sugo, e'ngagliardisce: e tale, e il vino, qual'è la vite. Ancora la vigna fa miglior vino perche essendo ella ed egli molto spiritosi, e attrattiui, piglian subito, e'ncorporano ogni sapore, odore, e qualità: Onde auuiene che le molte viti insieme che la vigna ha danno, e riceuono, e attraggono l'vna dall'altra qualità, e sustanza di vino. Così la botte grande tien miglior vino che la piccola: perche la più virtù vnita più s'accresce: doue le poche viti insieme, ò spicciolate, e sole, non s'aiutano l'vna l'altra: e dalle cose vicine tirano qualità. fanne la proua in vna pancata di quattro filari mettendo l'vue de' due filari del mezzo dispersè da quelle de' due filari delle prode; tu trouerrai più bello, saporito, e olorosso il vino del mezzo: perche quello delle prode benche più fauorito dal Sole piglia cattiuità dal campo vicino. Però è grande errore por nella vigna frutti ne piante di sorte alcuna massimamête cauoli, spighi, ramerini, allori, saluia, e simili cose calde, che infettano, e spolpano. e maggiore errore è mettere il vino in triste botti, ò barili: perche ogni menomo sito di muffa, secco, quoio, ò altro subito guasta il vino: Adunque chi vuol vino assai, ponga pancate, pergole bronconi, & arboscelli nel piano, e nel grasso: Chi lo vuol buono, ponga vigne nel monte, e nel sasso. Ma perche egli è poco: a' contadini del poggio rincresce il lauorarle bene, e tirano loro il collo. però bisogna farle a sua mano. per lo contrario, i contadini del piano fanno più vezzi alle vigne: perch'elle fanno il vino più gagliardo.

Come si debban cogliere i magliuoli.

COgliere i magliuoli non è opera da farla accaso. Quā do poti la vite, passato la Luna di genaio a Luna crescente, lascia il primo buon tralcio per capo: l'altro, che segue cogli per magliuolo, s'egli è vegnente, e senza rimettiticci d'altri tralciuzzi su per gl'occhi: altrimenti lascialo. Il terzo tralcio, egl'altri non son buoni. perche il terzo non farà mai se non cotali racimoluzzi, e gl'altri nulla. la ragione è, che nascendo lontani dal pedale della vite, cioè dal fonte dell'vmor naturale, già colato ne' tralci primi, tocca loro il rimasuglio, e son come gentuccia plebea che quanto più è vile, e lontana dal Principe, più son vili, e ignobili l'opere sue. Chi non sa questa regola, ne coglie due, e tre per vite: e poi quando la vigna non fa vue, ne da la colpa al vizato, che è pur della sua ignoranza. Colti i magliuoli, vn solo per vite, come detto è; piantali subito se puoi, ò tu gli serba sotterra, ò nell'acqua per manco male, perche il vento, e l'aria gl'asciuga.

Propaggine come si faccia.

LA propaggine è mirabile per rinnouare, e mātenere la vigna, e la pancata: e paga la spesa il primo anno fassi in questo modo: Donde vite manca si tira vna fossa alla vite più vicina, che habbia buon tralci: e quella con quelli si corica in essa fossa: vno se ne lascia vscir fuori della terra, doue la vite mancaua, vn'altro doue la propria vite era, e se più ne hà, si mandano doue ne bisogna; ò vero si lasciano quiui barbare per trasporli. La fossa vuol esser'affondo vn braccio, e mezzo, e più ne' luoghi alidi: e meno negl'vmidi. quanto più affondo è meglio, si volge, e piega la vite vecchia pericolosa di sgretolare, o schiantarsi per la sua secchezza, ogni poco ch'ella patisce, la propaggine non attecchisce: però bisogna farle di Febbraio, ò di

Marzo quando la vite è intenerita con gran diligenza, e pacienza, e dar loro loppa, ò pagliaccio: e farle â opere; e non si fidare punto del Contadino.

Vite come s'annesti, e perche.

ANnestasi la vite per farla di miglior razza, e tal volta per allungarle i tralci corti per poterla propagginare. I modi son quattro, a propaggine: a capo gatto: a marza: a occhio. Quando la vite ha mosso, e non prima, al tralcio che allungar vuoi, e con la vite insieme propagginare, fa vna tagliatura a vigna di Cauallo quanto più lunga puoi: e vn altra simile al tralcio forestiero che vuoi annestarui, colto come di sopra detto è de' magliuoli. L'augnature sieno l'vna all'altra contrarie, e capouolte, combasciale, e legale strette con buccia di salcio: e cotale annestato tralcio corica cô tutta la vite nel fondo della fossa, e amplia, (ma non affatto) di terra cotta, e grassume. e puossi ciò fare a quanti i tralci la vite ha: per cauarli poi barbati e trasporli. Quando la vite vecchia è pericolosa di rompersi si può sotterrare il suo tralcio annestato senza spiccarlo da lei, e lei ritta lasciare. L'altr'anno poi che il tralcio sarà barbato, tagliarlo, e rasente la vite, e tralle due terre. Questi si chiamano Capogatti, e sono da qualcuno più del l'altre propaggini approuati quasi la vite vecchia nô si p-da. ma io tengo il contrario: perche si come l'affezione, e e tutti gl'occhi del popolo si volgono al giouine Principe quasi all'oriente Sole, voltando all'occidête le spalle; così l'vmor della terra corre tutto al nuouo tralcio amabile, e la vite vecchia si secca. A marza s'ânesta la vite come i frutti. Tagliala tra le due terre quanto puoi basso (alto ancora su per le pergole, e su per gl'alberi la puoi annestare, ma non tanto bene, e sicuro) e solo in sul giouane fendila: e si v'incastra la marza auzata, e scarnata con diligenza; rinuolgila in terra molle: e fasciala con paglia, o muschio: e sia la marza fatta della potatura del tralcio primo lasciato

per capo di quell'anno grossa,e vigorosa. E perche l'vmor della vite è caldisimo,e seccherebbe lo intenebrato luogo dell'annestatura scorrendoui libero; faraiui quattro dita sotto vn rottorio di tre,ò quattro tacche,ond'egli sfoghi, e si temperi. A occhio s'annestano le viti come i frutti à scudicciuolo. Quando la vite di trista sorte è potata,e ha mosso,e mostra gli occhi grossi, tagliale intorno l'occhio primo, e caualo: e gl'altri accieca,e rimettiuene vn'altro per simil modo cauato da vite buona. commettilo appunto,e pignilo sì che tocchi l'osso per tutto: e con loto di terra fine impiastragli intorno le commettiture dilicatamente,come merita tanta cura,e lega il tralcio à canna, o palo, si che per vento non possa crollare, e l'occhio vscire. L'anno che è vino assai,mentre che tu vendemmi pon mẽte à quelle viti,che anno racimoluzzi, o non nulla, e contrassegnale per annestarle al tempo,ò tagliale,perche piãta che non frutta non vale,che a far fuoco. Ogni nesto fatto a luna crescente mette di gran lunga più presto,e rigoglioso,che a Luna scema.

Vigna trasandata come si riabbia.

PEr rihauere vna Vigna trasandata,potala subito fatto la Luna di Gennaio: e lascia due occhi soli alle viti migliori,e all'altre vno trebbia i sermenti,e lasciagliui. Scalzala,e tutte le barbette,che troui taglia,e dà due giumelle per vite di veggioli, e mochi mescolati con qualche lupin cotto: ricuopri la buca nõ affatto per poter nascere,e farsi sciouerso, e al Maggio, che egl'è grande, il sotterra con que' sermẽti,che terranno la terra solleuata Lasciale a' piè di cadere,e infracidare i pampani suoi. Vn'altro modo vi ha. Caduti i pampani,lauora la vigna,e seminaui lupini, e il verno vendili a chi mandi là entro le pecore à pascerli; quel concime, la barba del lupino, e'l sermento faranno grassume, e questo per lo primo anno. Il secondo, in luogo di quello sciouerso dà loppa,e pagliaccio. Vanga affondo:e

do:e pota corto tenēdola addietro,masſimamēte in poggio. Alla vigna buona non dar concime,che fa vin graſſo. Aſſai è laſciarle i ſuoi pampani,e ſermenti oſſeruando il prouerbio che dice non mi dare,e non mi torre.

Saettoli conſeruano la vite.

PEr tenere addietro vna vite meglio non ci ha, che laſciarle i ſaettoli, i quali l'altr'anno fanno il capo della vite giù baſſo: doue ella ſi taglia,e ſi riduce corta, e gagliarda: e con tutto, che eſsi alquanto ſpolpino; non per tanto da lodar ſono que' che dicono i ſaettoli eſſer buoni per appiccarui il fiaſchetto:perche l'vtile, e di gran lunga del danno maggiore.

Pergola come ſi ponga.

VOlendo far pergola, poni i magliuoli, o barbatelli quattro braccia,o più diſcoſto à doueanno le viti a venire: in buona foſſa: con molta robaccia in fondo, che infracidi,e tenga freſco, Ne'luoghi alidi, e montuoſi darai a' magliuoli rena al piede per meglio la ſtate appiccarſi:alle barbate non biſogna. Il ſecondo anno auendo meſſo con rigoglio,potali a Luna creſcente: laſcia vn'occhio, o due;dà colombina ſpenta a' piedi. Il terzo auendo meſſo bene,tira foſſe da ciaſcheduna vite al luogo della pergola, e propagginateui entro con molto graſſume: perche l'vue delle pergole,e degl'orti è bene che ſieno graſſe,auendo à ſeruire per mangiare, e non per vino: e faranno aiutantele queſto ſugo vna coſa bella d'vue, e potrai dar loro quantunque capi,e mandarle douunque,tu vorrai, che altrimenti non reggerieno,e preſtò ſi ſeccherieno.

Barba-

Barbatelle di vite in posticcio, e a Capogatto.

BArbatelle senza spesa farai se nel fare il posticcio, tra' magliuoli, che v'anno à stare porrai ancora quelli, che vuoi che barbino: ma non si adentro per poterli poi con più ageuolezza cauare, e trasporre il secondo, o il terzo anno. E saper dei che ne' căpi per far bronconi son meglio le barbatelle che i magliuoli perche essēdo già viti fatte, e palate, si difendono dall'aratolo, e dal bue, dal quale come la vite è pasciuta mai non approda: e perche il secondo anno fanno dell'vua se ben le gouerni. E barbatelle ancora à Capogatto puoi fare pigliādo della vite, che vuoi farrazza vn tralcio facendolo insino al ceppo passare per lo fondo d'vn paniere, e quello empiere di buon terriccio nel quale ei barberà. e tu l'altro anno taglieraˈlo rasēte il ceppo, e con tutto il paniere porteraˈlo nella fossa ordinata: Ma in questo modo temono più assai, che nel primo: non sene può far tante: non si ageuolmente e spolpano, e disertano la vite, il cui vmore al leccume di quel terriccio s'auuentra tutto. Per ciò è da vsarlo a' rosai, melaranci, e limoni, anzi che alle viti.

Custodia della vigna.

CVstodir la Vite importa più che piantarla, e meno persone il fanno fare. Posti adunque i magliuoli à tempo asciutto, bene a dentro, con terra cotta, pillati intorno, e spianato il diuelto, non accade altro fare per questo primo anno. Il secondo lauorali, scalzali, taglialitra le due terre, dà colombina spenta se puoi due buone giomelle per vno, e sotterrala: Il terzo anno fa il medesimo e potali rasente terra: tenēdoli addietro per buono piè fare; palagli cō le canne, scapezza di Maggio i tralci vn braccio presso a terra per risparmiar quel rigoglio al pedale; Il quarto anno palagli con pali di castagno, grossi all'vsanza, secchi

za, secchi, in punta abbronzati, mondi, tagliati a buona luna, pedagnuoli, e di montagna, se vuoi che ti bastino. Ficcali discosto alle Viti perche il castagno tira a sè. Non ti dolga la spera del palo, che non è vano come è la canna, cui ogni vento atterra, ed è perduta la vite, e la spesa, e'l tempo, e la fatica e bisogna rifarsi. e così più spende chi meno spende, & chi ha poco il modo, poco faccia, e acconcil bene, e osserui quel detto di Virgilio.

Piccol Poder coltiua, e loda i grandi.

Vendemmia, e modo di fare i vini.

VEndemmia senz'acqua addosso, subito che è venuta la Luna nuoua, volendo gran vino e polputo; e volendolo piccolo; a luna scema, e logora: che quanto minor luna arai, tanto minore il vino e più scolorito sarà; sì che nel fondo d'essa parrà annacquato. Non vendemmiar tra le due lune, cioè ne in sul fare, ne in sul dare la volta che simil giuoco ti farà il vino. Con vno strumento a guisa di vanga quadra tagliente ammosta parecchi di parecchie volte il dì per non lasciar la vinaccia riscaldare, e il vino pigliare il fuoco. e taglia i raspi bene, accioche n'esca vn certo vmore asprigno e rodente che il vino fa tirato, e risentito, poi lascialo alcun giorno posare, e quando è quasi chiaro; suina, e imbotta vn po' giouane accioche nella botte alquanto grilli e perciò si risenta, e schiarisca. Poiche suinato è, non pigiar più la vinaccia per niente, ma fauui sopra vn buono acquerello; conciosia cosa che quel grasso, e quella morchia che n'esce fa fare al vino la state i piè gialli, e quel forzo: e che la vinaccia piglia di sopra (stumiala se tu sai) fa pigliare il fuoco al vino. che quando è nuouo non par fuoco ma gagliarda che è quello che cerca il villano che suol vendere il suo al tino; però non seguir suo consiglio. In quei due termini del fare, e del voltare della luna guardati di nõ imbottare ne tramutar mai vino;

Vine-

Vino dolce, bianco, e vermiglio come si faccia.

PEr auer vin dolce vermiglio poni vigne, e non pancate: in terre castagnine, focaiuole, assolatie che son sottili, e calde, e gittano primaticcio. non colombine, e alberesi, che son fresche, e fondate, e gittan serotine: Poni vitati dolci, e carnosi, e alla bocca piaceuoli, Canaiuola, Cozatj dolci, e carnosi, e alla bocca piaceuoli, Canaiuola, Colombana, Mammolo, Bergo, Ferugino, e simili. E per dargli il frizante senza cui non ha garbo; ammosta come di sopra, ma imbotta piu vergine: si che bolla parecchi di nel la botte. e fornito il bollire, dagli due giumelle per botte d'vue secche: lequali il faran piu chiarire, e frizzare.

Il bianco par che voglia esser dolce nō colato, ne smaccato, ma frizzante. Se il paese lo dà dolce troppo; bisogna subito pigiato imbottarlo, spesso trauasarlo, non lasciarlo ne' vasi sturati suaporare. e così fannosi le verdee. Se il paese lo dà dolce poco; lasciar l'vue assai più maturare: tenerlo vn pò più in su la vinaccia, che gli darà quel colore di trebbiano; lasciarlo tramutandolo suapotare, e per der fumo, e grandezza nimici del dolce: vna parte mescolare, e scolare, e si fatte altre diligenze vsare. Al vino dolcissimo darai odore, e sapore di Moscadello mettendo fiori di sambuco seccati al rezzo per ogni carratello vn pugnetto che i troppi fanno male.

Vino soprammano come far si possa.

FArai vn vino sopra mano con queste diligenze. Scegli vue di vigna vecchia di Lucolena, Panzano, Montescalari, e simili buon paesi moderatamēte maturate, al gusto saporite, al dente sode, del primo grappolo, del più accosto capo al pedale della vite. non di tutto il grappolo, ma del mezzo di verso il gambo se tante non n'auesse la vigna tua, di leggieri le potrai scambiandole, o pagandole scerre in su quel del vicino. tra esse non sieno vue secche, ne fra-

ne fracide ne macolate, ne terra, ne pampano ne fastidio veruno. Così scelte, e nette gettale con ottime bigonce in ottimo tino, ammosta spesso senza pigiare, per la state imbotta vn pò giouane, perche bollēdo nella botte il vino si fa chiaro, viuo, e brillante per lo verno imbotta chiaro.

La botte come perfettissima sia.

PErfettissima sia la botte, e per esserne ben sicuro, prima così l'apparecchia. Risciaquala assai col mosto e poi mettiui vna bigoncia d'vue pigiate, e ammostate: turala sodo, e conficca con vn pezzo di cerchio di cocchiume tienla due giorni al Sole spesso ruzolandola, e riuoltandola. Quell'vue tireranno a sè ogni cattiuità che ella auesse, e purgherannola, e risciacquata col vino nuouo sarà perfettissima, e riditi delle pampanate, delle coccole di ginepro, e d'alloro bollite nel vino, e sale, e altre baie che s'vsano per far buone le botti. Imbottato che hai, riempi la botte insino à San Martino ogni due sere d'ottimo vino; falla ridere: e soffiale in bocca: e nettala prima col dito intorno: e dentro, e fuori, acciò che se mondezza vi hà di fuori, ò panno, o altro vada via, e non possa dar'al vino tristo òdore, o sapore corrompendosi. meglio è riempier tutto l'anno, e subito turar forte, e nettar'il cocchiume, e la botte cō grossa inuoglia, e tenerla pulitissima come lo specchio. A' vini di poggio non isfondar mai botte: e non l'alzare: ma come ella non getta più, turala bene di sotto, e di sopra, e lasciala stare. Se di quei mezzi grappoli che tu lasciasti farai vino dispersè, tu stupirai quanto è sarà di colore, sapore, e bontà peggiore di quell'altro: La ragione ci è naturale, che la vite suo vmore, e sustanza porge prima all'vue prima del grappolo, e poi à quelle della punta.

Vini di poggio come si conseruano.

COnseruansi i vini di poggio, e i vini di piano diuersamente: Questi di piano per le logge, e per li por-

tici al tramontano: quelli nelle volte profonde turate, e difese da vento: Mirabilmente si conserua più anni, e sempre acquista vigore il vin di sopra mettẽdo la botte in vna buca fatta sotterra nella cãtina turata la botte col cocchiume fortissimo, e con panno sopra esso, e con cenere sopra il panno, e turata la buca con asse impiastrata con terra si che aria non vi possa penetrare. Se la buca è asciutta, e di tufo; bene è, & se ella fusse vmida, e all'acqua vicina; pur è buona, e vi trouerai conseruato ottimo il vino, e la botte di dentro; auuegna che di fuori tutta muffata: e però vuolsi nettare, e quando sia vota subito tirar sù all'asciutto, e sfondare, ma queste si mantengano assai meno che à stare in volte asciutte, e consumano molti cerchi.

Vini di piano come si conseruano.

I Vini di piano col porre aspri vizzati, cor l'vue presto, imbottar giouane si fanno oggi sottili, e buoni, e reggono alla state, ma quando fusser grassi, e deboli, e non reggessero; tienli tutto il verno in luogo alto, e aperto che il vent'auolo gli percuota, e al Marzo gli tramuta in volte fresche, e asciutte: dando parecchie vue secche per botte, e basteranno tutta la state, la ragion si è questa. Il vino per difendersi dal vento che lo percuote si ristrigne in sè, e vnisce sua miglior sustanza, e virtù, laquale tutta esce di quella grassezza che poi al caldo ingialla, e gira. e quel vento che è di natura diseccatiuo, trouandola abbandonata, e separata dal vino; la rasciuga tutta, e consuma come fa vn'essercito che vedendo l'oste suo recatosi in guardia, cõ auer le bagaglie abbandonate, nõ quello inueste, ma dà addosso a quelle, e fanne suo bottino.

Vino alla Franzese come si fa.

VIno Claretto alla Frãzese si fa come s'è detto del biãco, e verdee. non si buono come il Franzese perche il

nostro

nostro paese non lo concede: Non si pigi nel tino, ma s'ammosti con mano, e così vergine s'imbotti. e facciasi in sù quella vinaccia nō pigiata vn vantaggiato acquerello, che con abrostini spicciolati aiutato riuscirà come vino, e per bere in quel principio più sano che il nuouo, e più piaceuole che il vecchio non è. Volendo'l colorito; lascialo stare vn dì in sù la vinaccia. ma volendo'l claretto, no'l vi lasciare star punto, e così torbido imbottalo. e leua via mattina, e sera la schiuma che bollendo gitterà, tenēdo la botte sempre netta, e piena fornito che ha di bollire, turala bene, e non lo tra mutare, perche leuatogli quella mamma, indebolisce, qui a noi, e guastasi, e conuenendoti pur tramutarlo fagli letto cō due, o tre giomelle d'vue secche per botte al fuoco col medesimo vino rinuenute.

Raspato.

RAspato si fa così. Empi d'vue spicciolate vna botte: mettiui buona parte de' raspi triti bene, e battuti insur' vn'asse col coltello perche l'vmore frizzante n'esca, Poi mettiui sù acqua calda quanta ven'entra in fin che ella rida: l'altro dì comincia a bere, e Riempi d'acqua del pozzo, e così a bere, e riemper tanto dura quanto al buon sapor dura. Quando il senti mancare non riempier più: ma bei fin che la botta gitta: poi nettala, e risciacquala, e di buon vino empila, che non arà niente patito.

Concia di vini.

COnciano, e racconciano i vini torbidi, e tristi chi con la chiara dell'vuoua, chi con la cenerata, chi con la sapa, abrostini bolliti, allume di rocca, & altre sporcherie da osti, e tristi vomini: però non ne parlo. essendo meglio così fatti vini versare che guastare gli stomachi, e le botti.

Mantener la botte manomessa del vino fino all'vltimo che niente perderà.

VN segreto insegnerò io bene da mantenere il vino dal manometter insino al votare della botte della medesima bontà, e sapore. Scotenna vn pezzo di carne secca, lasciandoui tanto grasso nel mezzo appiccato che à guisa di cocchiume turi la botte, e fa che ventri per forza, e suggelli: la cotenna su per la botte distendi, e con le mani appiastra, e sopra la cotenna impiastra cenerata, e sopra questa versa nuoua cenere asciutta: sopra laquale perche non caschi, conficca con bullettine vn panno. Nella botte si fattamente turata non per certo punto d'aria potrà penetrare, ne anco il vino potrà non sentendo nuoua aria, nuouo sapor pigliare ne' fiaschi del trebbiano perche non inforzi, si mette vn dito d'olio alla bocca ma quando si vuol bere bisogna sboccato l'olio via al fiasco rôper il collo acciò che il vino passando indi non sia vnto, e sporco.

I fiori di vite stillati per dar odore al vino, e per liscio.

PEr dar al vino mirabile odore seccansi fiori di vite, e mettonsi poi nelle botti è fanno bene: Ma altra cosa farà se detti fiori, e masſimamente di quei delle macchi e stillerai come le rose: e di quell'acqua così vn pochetto metterai nella botte quādo la manometti. altra dilicatezza, altro conforto sentirai che a dar moscado, o ghiaggiuolo, o mele appiuole, o coccole, o altre nouelle, questa acqua passa tutti gl'odori, e sapori, e fa più che altro liscio le carni chiare, bianche, e sode.

Abrostino concia, e medicina de' Vini.

L'Abrostini, è la concia, e la medicina de' vini grasſi, e deboli, come quelli di piano sono per lo più: perche li tira,

i tira, colorisce, e aggrandisce messo spicciolato nelle botti, e bollito: e come la chiara lo tiene in ceruello; i vini scoloriti tigne, e cuopre: gl'acquerelli fa come vini. ma messo in sul tino è più reale, e nobile sua operagione.

Bizarrie si trouano in questa come in ogni arte.

GLi ingegni specolatiui trouano nel pensare di belle cose e nuoue che aggiungono al mondo, e alla vita vmana perfezzione: onde noi veggiamo in ogni professione, e arte fuori de precetti ordinari spesse volte di nuoui capricci, e di bizzarre fantasie, come fù nella nostra coltiuazione l'annestare, e mill'altre inuenzioni da far trottar la natura. Alcune delle quali appartenenti alle viti, delle quali tuttauia parliamo riferirò: perche il saperle è bello, come il troppo vsarle sarebbe dannoso: perche queste son cose malageuoli; tediose: poche ne riescono: e poco durano.

Vue senza nocciuoli come verranno.

VEngano l'vue senza vinacciuoli con questo artificio il tralcio che tu propaggini, o il magliuolo che tu poni fendi per lo dritto mezzo insino al vecchio, e cauane il midollo; e così accanalato, e voto rimettilo insieme, e legalo con buccia di moro per tutto si che tutto il fasci. Nō puoi questo magliuolo ficcar con la gruccia: perche come tu vedi lo storpieresti: ma come ferito à morte, e fasciato il dei pianamente in fossa aperta, e concimata quasi in soffice letto posare, e coprire. meglio è porlo ritto, che à ghiacere per non l'auer punto à piegare; perche in quella piegatura la fascia si sforza; il fesso s'apre: quiui non rammargina: l'acqua v'entra, e scorre per tutto il canale. Se tu fendi, voti, e fasci il capo della vite senza sotterrarlo altrimenti farai l'vue senza vinacciuoli quel medesimo anno: ma vuolsi lasciarlo più lungo, che i capi ordinari, e fasciarlo meglio,

meglio, e con più diligenza, perche confidera, ch'egl'è come vn ferito a morte che và fuori all'aria, con manifesto pericolo. I magliuoli così acconci quando appiccati saranno, e barbati si posson lasciare star quiui, e anche cauare, e trasporre. Il tempo da far quest'opera è quando la vite comincia a intenerire.

Vite lugliola come ne rifarà di Settembre.

LA vite lugliola ne rifarà al Settembre se colte le prime vue di Luglio tu la poti subito all'ordinario. essa metterà è farà l'vue che saranno mature al detto tempo, e buone come le prime anche l'altre viti che di settembre maturano, potate all'ora, rimettono, e fanno l'agresto: ma per lo freddo soprauuegnente non lo maturano come nō matura la vite di tre volte la terza couata se non a certi autūni lunghi è caldi che producon tal volta insino al fior della quarta. ma dando troppo cotale affaticamento alla vite lugliola, ella ti riuscirà al contrario di quella di tre volte, cioè di tre anni vna volta.

Di Maggio come si rifarà vua lugliola fichi, e pesce.

E Di Maggio si fanno maturar l'vue lugliole i fichi, e le pesche in questo modo: Nel mezzo del gambo. d'vn ciriegio giouane de più primaticci, fà vn buco col succhiello cauandolo spesso, e con l'acqua rinfrescandolo. fa per esso passare alla guisa del capogatto per lo paniere vn tralcio di vite, o vn ramo di pesco, o di fico, che sieno al ciriegio vicini: auuertendo a non lo spuntare: e quel passato lega su per lo ciriegio: e taglia tutti gl'altri tralci, o rami acciòche il vigore venga tutto in quello. A tempo nuouo quando egli sia nel buco bene rammarginato, intaccalo rasente lo pedal suo. si che egli patisca vn poco: l'altr'anno affatto taglialo rasente il ciriegio, & esso pedale leua via, e spiāta, e il tralcio pota ogn'anno all'ordinario. tu vedrai

l'vue, ò le frutte annestate esser mature quando le ciriege e dicono l'vue bianche diuenir nere e i fichi altresi, e le pesche carote: e potrebbon'anche ben esser tutte carote. Detto delle vite, e de vini parleremo ora de frutti come annestare, trapiantate, e custodir si deono.

Annestasi a marza, a buccia, a bucciuolo, a scudicciuolo.

ANnestansi i frutti in molti modi, a marza a scudicciuolo, a buccia, a buccinolo. A marza è il più generale, o vero detto del mese onde ella ha il nome, se ben d'ottobre, e tutto l'anno s'annesta: ma e' s'appiccano, pruouano, e fruttano manco bene. A luna crescente. anzi che scema. In anno, dicon certi, che non sia bisesto, ch'è vna superstiziosa osseruazione: perche bisesto, è nome di calcolo, e non natural cosa da poter operar nel vegetare delle piante. osserua ben questo, di tor marze di frutti cui tocchi a farne quell'anno. non ne auendo il dinanzi fatte perche saranno pregne, e feconde, e che tu sappi esser frutti buoni, e per l'ordinario fecondi, le marze siano grosse, e vegnenti. non fuscelluzzi: de' Rami alti ritti, non de' bassi, e a terra piegati: con alquanto del vecchio, che spunti boccioli ne permettere. Quiui sotto farai l'auzatura. suettale s'elle son lunghe, annesta basso quanto più puoi: frutti gioꝛani, vegnenti gentili di buccia, senza magagna, sottili, e d'vna sola marza capaci: perche questi subito ramargineranno. mettendo due marze, rimane in quel mezzo fessura noiosa, che si vuol turarla perche acqua non ventri. scapezza il nesto col pennato, e non con la sega. laquale fa se tu sai riscalda, e abbrucia le marze. Auzzale, e scarnale con taglientissimo ferro. Non leuar'alla marza la buccia dal lato di fuori, ma falla combaciare di quà è di la, e di sopra con la buccia del tronco: lega, e strigni con salci, e serra cō cencio l'annestatura, e vestita subito di terra molle, e fasciala di paglia laquale di sotto lega, e dentro vi stri

tola

tola terra cotta che quando pioue vmetti le marze, e tiri innanzi le messe: e poi la chiudi di sopra con due altre legature: e non l'aprire fin'a che tu non vedi vscire le messe fuori. se annesti d'Ottobre, o di verno; togli in vece di terra molle, cera; e di terra cotta, rena, lequali non ritengono a' gran freddi tanto sido.

Se anneſtar ſi dee in ſu la foſſa come gli antichi, e in ſul boſco, o ſemenzaio, e in che modi.

GLi antichi poneuano i peruggini, e gl'altri frutti saluatichi nelle fosse, e quiui appiccati gl'annestauano senza dar loro tanti martori, e tramute come noi facciamo: che dal bosco nella nestaiuola o vero semẽzaio gli trasponghiamo: quiui gl'annestiamo: quindi li rittasponghiamo nelle fosse, benche ancor oggi i meno diligenti fanno come gl'antichi, ò gl'annestano in sul bosco per meno arrischiare, Io lodo il semenzaio: perche quiui con tutti i nostri cõmodi gli possiamo alleuare, e perchè quelle tramute non sono mica tante cadute, ma tante colture, e per cõseguenza tante addimesticature, che fanno le frutte ogni volta più belle, e migliori onde annestando sopra l'annestato più volte, quanto più soprannesti; tanto più dilicate, e grosse, e nobili frutte fai. e possonsi que' martori con altrettanti più vezi ricompensare: Io ti vò dare vn modo ageuolissimo da farti senza spesa vn nobile semenzaio. Ne' rami d'vn bel nesto di susino di due anni, riannesta marze di susino, pero, melo, ciriegio, e simili di natura di mandar sù delle barbe rimettiticci assai. se la maggior parte si appiccheranno, lo verno seguente innanzi allo intenerire acciò nõ si spiccassero tira giù, e corica il susino cõ le marze a uso di propaggine in vna fossa poco fonda: riempila di terra cotta, e al disopra con cima: lasciando fuori della terra le cime delle marze, elle vi barberanno. e quelle barbe prestamente manderanno sù alleccume di quel concime, rimettiticci in grã copia, allora scalza la

fossa, e truoua l'annestature delle marze: e quiui taglia è tutto il susin vecchio sbarba e leua. que' rimettiticci cresceranno e moltiplicheranno, marauigliosamente. Di susini dico più che d'altro, perche son fecondissimi, e saranno dimestichi, e veri nesti da cauare, della propria sorte, e bonta di quelle marze lor madri. Et se tu questi rimettiticci annesterai che saranno la quarta genitura, e del primo susino saluatico i bisnipoti: dicati per me la ragione che generosi nesti in questo tuo semenzaio farai. laquale ti mostra che quanti più coltiuamenti a tutte le piante dai, tāto più dal saluatico l'allontani, e le riduci dal rustico al gentile, ma come troppo dilicate, e nutrite nelle morbidezze di que concimi, e negl'agi, anno poco robusta complessione, e corta vita.

Fittone magagnato, o rotto fa le frutte cadere, e bacare.

NEl trasporre abbi grā cura alla barba maestra detta il fittone: perche punto punto che questo stia o, tagliato o, magagnato, non manda alle frutte virtù gagliarda: perciò cascano, o bacano, e i frutti intarlano, e bastano poco, meli, o peri massimamente: ma cauandoli giouani men fittone aranno, e men fatica durerai.

Come quando s'annesta à marza.

SCegli quando annesti marza che habbia cominciato a muouere: giornata calda, e quieta: comincia alla Luna di Gennaio que' frutti prima che muouon prima per esser più caldi, mandorli, peschi, e alberocchi tutti in sul susino che è vmido, e omoroso per regola naturale d'ogni generatione. Dopo quelli annesta secondo, che gli vedi muouere. susini, e ciriegi, peri, e poi meli, e fezai, i nespoli, se ciriegio in sul susino, e in sul noce, e il pesco ancora ma pochi se ne appiccano per esser pesco è noce ambo caldi. Il

di. Il ciriegio in ſul ciriegio ſaluatico, ma non amarino: perche queſti da prima fanno gran pruoua per eſſer tanto amoroſi, onde chi fa neſti a vẽdere l'accieca, ma in capo à quattro, o ſei anni fanno rimettiticci, e orichico aſſai, e ſecconſi. Il ciriegio duracine, o del frate, che intende il viuere, non vi s'appicca. ſimilmente il pero in ſul cotogno vien preſto, e preſto ſene và: ma tu ci puoi rimediare anneſtãdol tanto baſſo, che l'anneſtatura vada tanto ſotto, che la marza ſteſſa vi poſſa barbare. Il che auuiene ageuolmente ad ogni ramo di pero, melo, o ſuſino. nientedimeno e' ti riuſcirà poi a ogni modo triſto, e ſtale.

A Scudicciuolo.

A Scudicciuolo è ageuole anneſtare, e i neſti vengon ſu e fruttan preſto. ma ſono da' venti i più pericoloſi; facendo lor meſſe in pochi dì, caloſce, e tenerone, che ſi fiaccano per ogni poco onde cõuien fare i neſti basſisſimi e giouanisſimi. E propria foggia de' melaranci, cedri, limoni, e melangoli: peroche il calamo delle lor nuoue meſſe non è tondo, e non riceue il bocciuolo, per tutti altri frutti è buona, laquale è queſta. Quando ſi pota, taglia tra le due terre lo ſterpigno, o frutto, che vuoi anneſtare, egli arà di Maggio rimeſſo vermene vigoroſe appunto à ordine piglia (leuate l'altre via) la più bella: tagliale la buccia inſino all'oſſo circa due dita per lo lungo. nel mezzo del taglio venga vn'occhio de più basſi della vermena. In teſta del taglio fàneIe vn'altro per lo trauerſo ſi che li due tagli, e occhio facciano queſta figura T ſpicca le labbra della buccia dall'oſſo, che eſſendo in ſucchio ſarà ageuole. poi piglia vna marza del frutto buono, e fa tre tagli alla buccia lunghi come que' due informa di ſcudo; o triangolo, nel cui mezzo venga quaſi punto del cẽtro vno de' più basſi occhi della marza coſi V caualo con quell'occhio, e mettilo i canti ne' canti, e l'occhio ſopra l'occhio dentro à quelle labbra ſpiccate della vermena, laquale come tenera

ſpoſa ſuo caro marito il riceuerà nelle braccia: legà l'anneſtatura con buccia di moro, o altro. laſcia o l'occhio ſcoperto. quattro dita ſopra eſſo taglia la vermena. e ſu n'infilza parecchi foglie di vite, le quali fermate due dita ſopra lo ſcudicciuolo gli ſiano cappello all'acqua, ombrello al ſole. Il tempo di far queſti neſti è, fatta la Luna d'Aprile inſino a tutto Giugno, ſecondo che ſono in ſucchio, e ci ha di quelli che ſi fanno al ſol lione come i melaranci che prouon meglio all'hora; perche mettendo più tardi che gl'altri, e raſſodando; di Maggio, e di Giugno non ſono ancora a ordine le meſſe loro.

A Buccia.

A Buccia s'anneſta così. tagliato il ramo quanto più groſſo meglio perche tanto più groſſa la buccia ha, (che è quello che vuol queſto modo) fendi la buccia tre dita ingiù dalla tagliatura. ſpiccala dal ſuo legno con vno ſtrumento d'oſſo liſcio acciò fatto, che non appicchi ne tagli: tra il legno, e la buccia metti la marza ſcarnata ſolo dalla banda che vien di dētro. e ſe il ramo è groſſo; e tu ne metti parecchi impiaſtra, faſcia, e lega come gl'altri neſti ſi fa, queſto è vn modo ageuole ſicuro, non pericoloſo troppo da venti, per li frutti grandi attisſimo, de gl'vliui, noci, fichi, e di tutti quei che anno la buccia groſſa propio. Il pero, e melo vi fan pruoua mirabile.

Diligenze che vuol l'vliuo anneſtato à Buccia.

GL'vliui anneſtati à buccia ricercano queſte particolari diligenze. Fatto il neſto, e la terra impiaſtrata faſciali nō di paglia ma di capecchio aſſai che li difenda dal caldo; legauel bene: leua ogni rimeſſo dal gambo che non toglia rigoglio alle marze; aſpetta con vn poco di pacienza che elle mettano, che tal volta penono aſſai; lega, e raccomanda le meſſe a qualche palo, o canna perche non lo

rompa.

rompa il vento:lasciaui per vn'anno stare il capecchio per fodero al primo verno cui temono grandemente.

A Bucciuolo.

A Bucciuolo è modo d'annestare il più malageuole di tutti perche bisogna corlo molto appũto, ma il più sicuro:perche combaciando per tutto, meglio rammargina,ne per vento,ne per maneggiamento si faccia,e fassi co si: sceg'i vna bella marza, e grossa del frutto buono che auer vuoi, e tagliane vn pezzetto lungo vn dito doue vn'occhio sia: e pigni l'osso fuori della buccia, laquale rimarrà come vn bocciuolo di canna, troua vn'altra marza nel frutto cattiuo grossa come quella appunto: sbucciane, vn dito altresi, e doue sia vn'occhio : mettile il bocciuol buono indosso,non capo volto,e l'occhio sopra l'occhio:tocchi il legno per tutto, e non si fenda, lega di sotto, e disopra come à scudicciuolo. cuopri di pampani, e tutto nel medesimo tempo: Non s'annesta in altro modo il castagno;ne douerrebbesi l'albecocco: perche facẽdo s'egli in sul susino. cui tanto di complessione è contrario negli altri modi oue in piccioli spazi si toccano, e non per tutto si come qui non si rammarginano mai bene. però si fiaccano di leggiere in su l'annestatura eziamdio sotterra fatta. Meglio sarebbe seminare il nocciuol suo,che fa Meliaco:e'n su'l Meliaco annestarlo. Ma il susino per infingardaggine adoperiamo trouandone a nostra posta, e però dico che il vero annestar l'Albercocco è a bucciuolo. Ogni frutto grande,e piccolo si può a cotal foggia annestare masſimamẽte castagni,e fichi che ãno la buccia grossa, e molte sorti di frutte in vn' sol frutto, che sono in bel giardino cosa vaga:Ma quel pouero frutto per auer à contentar troppi ceruelli,e di varie nature, spacciatamente si muore di fatica, se non è forte aiutato di lauoreccio è di concime.

Anneßtar ridicolo in ſu Cauoli.

ANneſtamento ridicolo, da ſaperlo, e non altro ſi fa d'ogni ſorte di marze in ſu'cauoli rigoglioſi tagliati tra le due terre appiccanſi a marauiglia, non biſogna col ſa'cio ſtrignerli troppo, e ſubito, che ſono appiccati trapiantarli con le marze ſotterra perche ribarbino, e facciano vn pò miglior pedale, che cauoleſco.

Carouelle moſcadelle.

LA marza carouella in ſu'l pero moſcadello farà carouelle di mirabile odore e ſapore moſcadello. prouan benisſimo ancora ne' luoghi caldi prima vengono che le altre carouelle ma non baſtano.

Pero in sù la Quercia.

IL pero vien tardi, e tardi ſene và, e più ancora durerà anneſtato a buccia in querciuol dilicato che appunto muoua, le ſue pere rieſcon poco ſugoſe ma baſton più di tutte l'altre.

Ciriegio amarino in ſu'l ſuſino fa viſciole.

MArza amarina in ſul ſuſino più toſto maglianeſe che al tro farà viſciole palombine, eccellentisſime e perciò dicono, che la viſciola non è ſpecie di ciriegia naturale ma artificiata.

Piantar quando ſi debba, chi, e come.

OGni piantagione di frutti vuole primieramẽte buon lauoreccio, e a dentro, o diuelto o foſſa, o formella che egli ſia, e gran ſogne con ſasſi grosſi in fondo perche l'acqua

l'acqua vi corra, e piccioli di sopra perche la terza nõ v'entri pendi sempre nel troppo: sij presente: del villano non ti fidare: Non calcare la terra con piedi quantunque asciutta in su le barbe: con ferri accostala, e falla entrar bene, e toccar le barbe per tutto. Generalmente doni a dentro: ma dicono che i mandorli, & i susini amano stare à galla. Io credo che in poggio tutti i frutti stiano meglio a dentro per fuggire il caldo della state nimico dell'appiccarsi, per più resistere a venti: Ne' luoghi piani, e frigidi stimo il contrario: Metti nel fondo vn buon suolo di robaccia, e vno di terra cotta, e quiui pianta il frutto: ricuoprigli le barbe di terra cotta, e segui vn suol di roba, e vno di terra cotta fin che la fossa è piena: sgrottando sempre intorno, e allargando il lauorio: facciasi all'asciutto: se è molle, imponi solo tanto, che il frutto si regga, o tu il sotterra, e cuopri con paglia, e aspetta: Posto ch'egl'è palalo con canne da prima, o picciol palo, ficcato discosto: Ne' luoghi aridi è buon fogna le fosse, e le formelle con corna volte allo'nsù con l'aperto per pigliar l'acqua, e mantener'il fresco, e col tempo fanno grassume; ed è chi crede le corna fracide generara, sparagi. La rena, e la loppa molle tengõ fresco, ma non tanto.

Poni a luna crescẽte nuoua perche a luna scema più tarda, e più trista sarà ogni opera d'appiccarsi, crescere, mettere e fruttare. vedi il poter della luna nel melagrano che quanti giorni ella ha quando il poni tanti anni pena a farne, e posto a luna scema non ne fa. Ogni cosa potata, o tagliata a luna crescẽte rimette meglio perche è più d'omor pregna: onde i legnami così tagliati intarlano, e le canne alsi: e non bastano più d'vn'anno, però il mal vil'ano taglia quelle ch'egli vende alla crescẽte, e quelle ch'egli per se adopera alla scema: Poni per regola d'ottobre con barbate, di marzo senza barbe come piantoni. fichi, e simili perche la virtù della pianta ch'è quella che opera l'appiccarsi d'ottobre se ne va nelle barbe, e i rami abbandona: e di marzo fa il contrario, conciosia cosa, che il calore natu-

ra'e che cuoce l'vmore che ogni pianta nutrica quando il sole si discosta cede al freddo nimico suo la cãpagna, e ritirasi. nella rocca. e poi n'esce quando gli torna il sole in aiuto, e scorre per tutto cioè lascia le barbe, e viẽ fuori nel peda'e, e nelle ramora, e tiraui l'omore che l'impregna, e scoppia per quelle in messe, e fiori, e frutti. Adunque è bel porre i rami allora che al metter sono auuiati, e disposti all'appiccarsi, e d'ottobre le barbe, che sono virtuose e gagliarde. Nondimeno adiuiene molte volte il contrario quando le stagioni vanno contrarie. Però lo derei lo spartire le poste, e farle mezze all'ottobre, e mezze al marzo. Tenendo il frutto cauato a patire vn poco due, o tre giorni, s'appicca meglio che a porlo subito si come molti dicono, e allegano che la natura, che si sente patire ristrigne sua virtù onde ella si fa più forte, e quando vien poi il ristoro con più impeto vi s'auuenta, e più prò fa: come ben dice il nostro altissimo Poeta.

E però che si gode
Tanto del ber quanto è grande la sete
Non saprei dir quanto mi fe ce prode.

E procede dalla ragione dell'andiperista si, che quando vna cosa a vn'altra si contrappone, ritira sua virtù per vn poco, e poi cõ più valenti forze corre quasi ritirato montone à vrtare il nemico. così le mani bollano a chi ha maneggiato la neue. così spruzzati d'acqua i carboni si fan più cocenti: Ma si come l'acqua quando nella caldaia bolle di sopra da principio, e gelata nel fondo perche colaggiù doue il nemico batte manda tutta la sua freddezza quasi alle mura tutta la sua gente; ma poi durando anche quiui s'arrende, e riscaldasi, con l'vmor del frutto tenuto fuori della terra alcun giorno si auualora, e difende, ma stãdo troppo disecca. Con tutte queste, belle ragioni, e sottili io per me porrei il frutto subito. che egl'è cauato, sempre ch'io potessi parendomi cosa dura. e non senza pericolo il danno per incetta eleggere, e dal ristoro auãzo aspettare. Ogni pesto che tu poni guarda che egli sia giouane del terzo anno:

no: ò del secondo. à vna marza so'a, venuta su rigogliosa, e diritta, bene rammarginata con buone barbe, e fittone. vedendolo stentato, o secchericco, o poco vegnente, poco bene verrà, però lascialo.

Doue i peri fanno bene cioè ne' luoghi freddi, e montuosi ponuene assai: perche se ben penano à venire durano poi assai tempo, e farai capitale a tuoi figliuoli d'vna buona entrata. Generalméte auuertir si dee di porre ogni cosa in paese che l'ami perche ogni paese à qualche sua dote, ò proprietà naturale, e non bisogna contendere con la natura, ma secondarla: se non se tu volessi fare di quelle cose fantastiche per bizzarria dell'arte.

Fico, e sua bontà, e coltiuamento.

IL fico stimo io a tutti i frutti per vtilità varietà, copia, e bontà soprastare. Non appartiene à questo breue trattato dire le laudi sue ma la coltura: Però dico prima, che io non appruouo il prouerbio che vuole che si ponga l'vliuo grosso e'l fico piccolino, percioche non meno il ramo del fico che il piantone vuol esser grosso: e quanto più grosso, è tanto più grosse, e gagliarde messe fa. e quasi vomo di grossa facultà, e sustanza grosse spese: conuenendo che quale ciascheduna cosa, e tali opere escano da lei, & vno agente piccolo per l'ordinario non fa cose grandi, ne il grãde piccole. Scegli di que' vettoni principali vigorosi che vanno su alto, e non di quei rami, che s'allargano, e piegano à terra i quali nel crescere, e nel fare il pedale vengono secondo lor natura bassi, e bistorti. Poni il fico in terren fresco, e grasso in gran formella, o fossa non fatta per sanicare il campo, che presto guasterà con le barbe la fogna: Propagginalo se vuoi far bene, e per ciò fare, taglialo il primo anno tralle due terre, e il secondo la sua messa corica in alta fossa tirata doue vuoi. che il pedal venga, e riempila di terra cotta, molta loppa, e litame fracido, e stupirai delle messe, e de bei fichi che il primo anno ei ti farà:

Nelle

Nelle pancate delle viottole doue i frutti mācano se farai le propaggini vn pò maggiori potrai porui de fichi,e auāzerai tempo,e fatica. doue pruouano fa di porne assaisſimi: perche in tutta la coltiuatione. non v'è cosa piu vtile: seconda,e la vite:terzo il pesco:poscia succedonsi il susino,il pero,il mandorlo, il melo:e nell'vltimo luogo l'vliuo,fatto ragion d'ogni spesa. Auaccia di maturarsi il fico vnto sera, e mattina in su'l fiore con vn fuscello.il quale si intigni in Aloè,e pignil dentro in alcuni;rimanendoui di tell coglie colto,e beffato,non vi tornera più.

Nani come vengano i frutti.

NAni saranno i fichi, meli, e gl'altri frutti ponendo a luna scema rami di verso terra. così la vetta all'ongiù,si che mettere gli conuenga al contrario di sua natura cosi i Rosai se gli vuoi bassi,con i falci si pongano per far cestaia,e non crescere.

Vliuo,e suo coltiuamento.

LVliuo vuol esser piantato di marzo ò d'Aprile poi che mosso ha. A piantone senza resta: non vecchio, ne giouane ma grosso rigoglioso, gentil di buccia con buon pane in buona fossa ò formella ben fognata ripiena di terra cotta con loppa assai,e pagliaccia, e nell'alido vn pò di rena. alto fuori della terra vn braccio, e mezzo, o dua, e non mica basso: perche se bene ei mette bene basso, tuttauolta egli pena vn gran tempo à rifar quel gambo, che è in essere, e tu il sotterri. là doue il piantone alto in quattro anni ha rifatto con le sue messe la testa, & è vliuo fatto. Quel piantone, o altro frutto che mette male e dà adreto; mai piu non rinuiene: pero non durar fatica ne à tagliarlo pche ei rimetta, ne altro fargli che nō n'aresti onore, ma cauato via presto, e riponuene vn altro. Per due, o tre anni non potar il piantone, poi lasciagli tre, o quattro

rami,

rami che facciano palco legandogli à vn palo, o più secondo il bisogno. Il quarto anno mettigli al piede vn corbel di coiacci n elcolati con pecorino in vna buca fatta di sopra, accioche il grasso gli coli in sù le barbe: adentro assai, acciochе lauorando la vanga non gli truoui, e la golpe la vernata non gli caui, e manuchi, & ogni quattro anni, o cinque fa questo medesimo, e non hauendo pecorino, togli letame cosi farai a gli vliui vecchi potandoli alla impazzata che non puoi nel troppo errare, eccetto i coreggiuoli, che non vogliono esser tocchi, o poco e gl'altri stare aperti, o in vermene con queste diligenze gli terrai freschi, e morati, e arai vliue ogn'anno.

Melagrani, e cotogni, e lor coltiuamento.

I Melagrani, peri, e melicotogni si possono annestare, ma il proprio è il porre i loro rami, e rimettitícci con le barbe di marzo à luna crescente nuoua: perche per ogni di di luna vn'anno penano a fruttare: far buoni lauori in buona terra: dar della roba son cose che sempre si intendono a mano (ma più i melagrani) l'vggia, e'l terren fresco si susin semiano: Nelle corti lungo i muri a bacio fanno bene: i cotogni meglio. nel piano e ne' campi presto vengono è presto sene vanno sdegnano il pennato però leua loro il seccagginoso con le mani per lo contrario i melagrani vogliono essere ogn'anno potati, e netti.

Peschi, e lor bontà, e coltiuamento.

IL pesco si può annestare, ma per lo più si semina d'ottobre il nocciuol suo in terreno vmido, e caldo, duo pũtate diuelto cõ molto terriccio, col guscio inclinato, e per sentir'il caldo in quell'vmido, poco, ò niente ricoperto. Ancora è meglio gettarui la pesca matura, o fracida col suo nocciolo, il quale quando ella in sul pesco non fusse maturata, non è granato, e non nasce. I noccioli sani in

sulter-

ſul terriccio ſcoperti, e l'anime poſteui col dito poco à dẽtro naſcon beniſſimo al marzo: all'ottobre nò, riſpetto al freddo. trapiantali il ſecondo, o il terzo anno, la ſtate annaffiali, creſcano a giornate. Volendo peſche molto groſſe, ſemina tre noccioli inſieme, intrecciali quando ſon nati, e poi di mano in mano ſi che creſcendo s'ammarginino inſieme, e faccianſi vn peſco ſolo, dagli ogn'anno loppa al piede, & ogni tre anni queſto come anche gl'altri trapianta, che queſta iterata coltura, itera, e raddoppia ogni volta la gentilezza, e nobiltà delle frutte, ma il frutto anche egli diuiene di gentile compleſsione, e muor preſto, trapiantalo alla luna d'ottobre con gran pane di terra acciòche egli (non ſene auueggendo quaſi le barbe ſue) non tema. Metti nel fondo della foſſa vna laſtra, e ſopra quella vn ſuol di loppa, e quiui il pianta a fine, che egli non metta la maeſtra in profondo, e non ſia nelle tãte tramute ma l'ageuole a cauare, dagli terra cotta, e loppa aſſai, che tien freſco, e fracida ingraſſa: ſcalzalo ogn'anno, e tagliali le barbuzze come alle viti. Per mantenerlo in vita aſſai vſa queſt'arte: Mettigli le barbe quaſi in bocca a vn ramo di fico feſſo vna ſpanna: e con eſſo il poni a dentro molto, contro alla comune vſanza. ei piglierà dal fico in quella ſtretta amicizia di quella ſua qualità, e natura che è di viuere aſſai, come tu vedi, che non ſi ſpegne quaſi mai e almeno nelle barbe ſempre è viuo e rimette, e così viuerà più, che gl'altri, e le ſue peſche ſaranno molto più dolci, e dilicate, e primaticce ſecondo che quel ramo ſarà di ragiõ primaticcio. La cagione perche il peſco non dura dicono eſſere perche egli mette le barbe poco a dentro, e vannoſene preſto à galla tralle due terre, laſciando il fittone colaggiù ſolo, & abbandonato dalla virtù, onde egli infracida, e il peſco è ſpacciato; Tu ci puoi rimediare col sì fare, ch'egli non poſſa metter barbe ſe non giù baſſo. Quando il traſponi col fico, o ſenza, rinchiudil dentro a due mezze canne dentro rinette, legate col ſalcio, lunghe ſotterra tanto che arriuino vna ſpanna preſſo alle barbe. così non

potrà

potrà il pesco se non dalle cãne ingiù metter barbe, e d'intorno alla maestra, e facendo buon fondamento durerà perche io mi credo ch'egli si perda si presto per mala cura non per mala natura, egli ha questo cattiuo nome di durar poco, vedisi nascer dassè sparuto, e spennecchiato, e non si vuole spesa del fatto suo, e chi ponesse vna fossa di peschi come di altri frutti sarebbe vccellato, & auuiene a lui come a gl'vomini dabbene virtuosi, e troppo modesti, che bene adoperando, e poco chiedendo non sono appregiati, e a certi prosuntuosi che fanno caro di se quantunque poco vagliano, si corre dietro. Ma se il pesco sarà stimato, posto, e custodito come gl'altri frutti, e gli metterà le barbe affondo crescerà, durerà, e farà me che gl'altri.

Da tre anni in la non si tocchi col pennato, ma con le mani si distruchi, e leui il seccheríccio. Non gli lasciare aggraticciare addosso tralci di vite, perche il villanzone quãdo pota tira a terra que' tralci alla bestiale, e scoscende i rami di lui, che patisce più de gl'altri come più tenero e gentile.

Mandorlo, e suo Coltiuamento.

IL mandorlo si semina, e traspone come il pesco. Se vuoi che e' faccia miracoli in sul diuelto fa vn buco largo col palo: riempilo d'vn solenne terriccio: mettiui sopra affatica ricoperta la mandorla inclinata, o tenuta in molle due dì: subito che ha fatto la luna di gennaio, le messe saranno incredibili: pala con canna: non gli potare se non giouanetti: Non accade questi trapiantare altrimenti: se pur'il fai, sia poco a dentro, in gran fossa di terra cotta, e litame ripieua.

Melaranci, e limoni simili.

SEmina melaranci, limoni, e melangoli in questa maniera. fa vna bocca larga volta a mezzo dì, o leuante empila di concime mezzo spento con vn suol di sopra di terra

terra cotta, e terriccio alto più d'vn mezzo braccio. In que sto terriccio metti vna quà, e vna là le melarance, limoni, o, melangole, ò vero i lor semi. Semina fatta la luna di gennaio. Annaffiali quando il caldo viene gagliardamente in due anni faranno gran pruoua. poi all'ottobre trapiãtali. Questo medesimo si può fare a' peschi, e mandorli per vendere: non per suo vso, perche vsciti di tanta bambagia non pruouano. Puòi far barbatelle di detti melaranci, e altri in luogo di seminarli in questo modo: Tagliane vno tralle due terre di marzo. quel tronco poni a piantone che s'appicchera, e non arai perduto nulla: l'altro marzo con terriccio. propaggina a guisa di stella intorno al ceppo le rimesse ch'egli arà fatto. la state annaffiale: quando pensi ch'ell'abbiano messo le barbe, taglia le rasente il ceppo, e a seguente marzo potrai trasporle, ma gran fatica durerai al coprirle con paglia, stuoie, e litame asciutto si che tu le scãpi dal tramontano, e dal freddo, che le vccide.

Frutto vecchio come si caui, e riponga.

IL frutto grande che vuoi cauare, e riporre, e che il primo anno faccia le sue frutte vuole spesa, e diligenza. Essere cô tutte le barbe salue, e massime la maestra cauato con grandissimo pane, o zoccolo di terra: e messo per non si disfare in qualche ceftaccia fatta perciò di vitalbe, o altro: legato, e portato sopra due legni a guisa di barella con forza d'huomini nella sua fossa, o formella grandissima, e fognatissima di gran sassi, e sopra i sassi se il luogo è arido, di corna sì volte, che l'acqua piglino, e tengano: di terra cotta, e molta robaccia ripiena: legato a vn' gran palo si, che per vento non crolli, ma fermo stia. che bisogno ne hà per auer si gran rosta di rami, e il piè malato, e tenero. Per due anni a guisa de' nesti giouani non lo potare: e su per lo gambo con mano il netta, e non con ferro.

Susino, e sua natura.

IL susino generalmente ama luogo grasso,basso,frescho, vmido,e vggioso particolarmente, e fuor di modo il simiano,e il porcino.però stanno bene pet le corti ne'pollai, e luoghi maturati, e bacij l'amoscino paese freddo, e montuoso onde è medicinale,e sana,e nobile la frutta sua, e secca vale più di tutte. Il maglianese,desidera luogo grasso,e vmido come gl'altri,ma assolatio,caldo,e aperto. l'altra turba de'perniconi Romani,diacciuoli, del Miracolo catelani amorosi,sanpieri,abosini eccetera,non sene cura: e fanno per tutto pur che grasso vi sia; voglionsi osseruare queste nature,e secondarle, perche non pure il susino, ma ogn'altra semente fuor di sua ragione fa mala pruoua, si come l'huomo posto ad esercizio non suo.

Nocciuolo.

DE' nocciuoli si pongono i rampolli con le barbe d'ottobre in luoghi freschi come fossati, ragnaie,lungo le vigne, muri d'orti, o di case come il sambuco, e non si potano.

Noce.

IL noce si semina come il pesco,e'l mandorlo,il più delle volte vien fatto dalle cornacchie,o altri vccelli. Come ogn'altro frutto trapiantasi: fa per tutto: viene adagio. dura assai:appiccasi ageuole; fa ombra nociua, onde egli ha il nome; non vuol esser potato: se la maestra è rotta fa le noci guaste tuttauia.

Tempo del potare.

TEmpo di potare ogni cosa, è tutto l'anno fuor solo per sollione la vite a rilegar solamente i tralci patisce,e i pampani, e l'vua muta colore. Non che potare, è

cosa pernitiosissima salire sopra i frutti, e scalpicciarli mol li, guazzosi, o quando è nebbia, che gli fa sdegnare: l'vliuo si pela; al fico la buccia scoppia: e tutti si seccano se non vi s'ha cura. La terra arrabbia lauorata tra molle, e asciutta, e la mattina alle guazze. e le viti non posson riceuer maggior danno che a entrarui a detti tempi. Fuori del sol lione adunque, e del molle tutto l'anno si può potare: Ma il vero tempo è dalla luna di gennaio fino al muouer delle piante: a luna crescente pota cioche tu desideri che rimetta presto, e molto: nel resto poco monta.

Ontani, alberi, salci, vetrici, e gl'altri aquatici poterai al marzo perche d'ottobre il freddo gl'ammazza.

Arbori, che odiano esser potati.

GL'Alberi che odiano d'esser potati son quelli che tengono del secco. Il pesco, e'l mandorlo similissimi di natura da due anni in là melo, nocciuolo, cotogno, ciriegio, noce, vliuo, correggiuolo, e infrantoio contrarij in questo al moraiuolo, pero, castagno, ciriegio alsi non si tocchino se non da giouani se ben questi tre vltimi temono meno che gl'altri: ma cresciuti che sono lascinsi guidare dalla natura. e quando pur bisognasse; potali a tempo nuouo a luna crescente. Di quelli, che non fanno frutto l'abete, e'l cipresso rimondi sdegnano, e non vanno innanzi. Il cipresso doue è tagliato non rimette mai, l'abete se per sorte gli guasti la vetta è spacciato. Il pino. e'l nasso alberi di ragia desiderano per lo cõtrario esser potati, e aiutati andare in alto.

Arbori che amano esser potati.

OGn'anno potati voglion'esser l'vliuo moraiuolo, il fico, il susino, il melagrano, perche abbondano d'vmore: il moraiuolo vuole star largo, chiaro, in vermene altrimenti non allega, il coreggiuolo il contrario folto, nõ

mai

mai tocco come son quegli delle colline di Pisa.

Arbori che vogliono ire alti ò bassi.

ALti, ò bassi manda i frutti secondo il paese. nell'alto e ventoso tiengli bassi: nel contrario, il contrario. Naturalmente il fico vuole star basso e largo, il pesco melagrano, cotogno, albercocco altri mediocremente, peri, noci, mandorli, castagni, alti.

Frutto troppo lungo, e sottile sta male.

FRutto che va troppo sottile all'aria, fa segno di volerti lasciare, e bisogna scapezzarlo percherimettà più son dato.

Far che le frutte non caschino.

TErranno le frutte quegl'alberi, che si pongono in rami fendendo vn poco il ramo quando si pone, e quasi in bocca mettendogli vn sasso, ò vero scalzando il frutto e vn aguto ben adentro conficcando nella maestra, e ricoprendo: Questo aguto farà che le melagrane oltre à ciò nō s'aprirranno.

Giuggiolo.

IL giuggiolo si pone con le barbe cauato vno delli rimettiticci suoi, cresciuto ch'egl'è non si vuol potare nè toccare. ama fresco, grasso, vggia, orti, corti, aie, che sempre fanno grassume, e l'vltimo à mettere, e'l primo à perder la foglia.

Moro.

IL moro è vtile per la foglia, per la mora, per mandarui sopra vna Vite, e per le legne, che niun'arbore più

ma l'esser potato ne più rimette. Piantasi con le barbe, se vuoi farne molti, scapitozane di marzo vno, che sia in luogo vmido e grasso, l'altr'anno fagli intorno vna gran buca, e falloui entro cadere scalzatol sì, che non si suelga affatto, distendigli le sue vermene intorno come razi di stella, è ricuoprirle come propaggini, Esse barberanno e potraile cauare, e trasporre: Nol fare in palude, ne sopra gore, ò viuai, perche la foglia arrugginisce e li bachi ammaza. onde ha mala vendita ma in luoghi vmidi, e grassi si bene, ma caldi e aperti. Potali al marzo non all'ottobre perche son leganme poroso e gentile, e temono il freddo.

Arbori Aquatici.

DElli alberi ontani, saliconi, e simili puoi fare il medesimo, ma questi anche senza barbe s'appiccon benissimo a porre col palo di marzo i rami ò vero corgli all'ottobre e sotterrargli in vno acquitrino, ò nella mota che al marzo son barbati e da porre in buche fatte, e nó col palo. Ma l'albero onde si tagliano ne patisce per lo vegnente freddo, che per quella piaga gli passa al cuore. e più il salicone che l'albero detto altrimenti oppio.

Castagno.

VN castagneto per pali potrai piantare in questo modo, Scegli terreno leggieri come è quello doue fanno le scope: diueglilo due braccia perche egli venga sù presto; seminaui d'ottobre e anche a vn bisogno di marzo i marroni col piuolo poco adentro. puoi anche porre i piantoni in fosse, ò formelle, che è modo più breue, e quando sono appiccati, anneftargli a bocciuolo e fare marroneto: Non gli potare, ma lascia guidare à natura. guardali dal bestiame, con fossa, siepe, ò altri argomenti, ne pure il bue vi si gratti perche quella stroppicciatura li fa seccare.

Rosai, gelsomini, e altre piante gentili.

ROsai d'ogni sorte, gelsomini, sparagi, vua spina, madre selua, e simili gentilezze piantati alla luna d'ottobre con le barbe giouani, e ben gouernati fanno il primo anno. Ogni tre anni si deono i rosai tralle due terre tagliare, e ringiouanire ogn'anno la terza parte.

Sparagi.

GLi sparagi oltre al marzo faranno anche d'ottobre cō questa maestria. Al fine di settembre da loro fuoco, mettendo prima fra essi alquanta loppa, ò paglia acciò che il fuoco duri, e la terra riscaldi. zappettala, e se non pioue annaffiala. Essi rimetteranno à guaime, e faranno sparagi nobilissimi d'ottobre.

Ammazzare il tarlo ne' frutti.

INtarlano i meli, e i cotogni più che altri frutti massimamente giouani. non ne ho sentito ragione che sodisfaccia, oltre a quella generale della maestra impedita. Doue è la malattia si fa la buccia nera e secchericcia, e casca qualche poco di quella poluere. scarpella quiui e ficcaui vn filo di ferro grossetto, e fruga in giù tanto, che tu giughi il tarlo, e l'ammazi che il sentirai alla mano, e poi con l'occhio il vedrai, e tura il buco con terra molle perche maggior danno vi farebbero le formiche, le quali piglierebbero subito l'alloggiamento.

Spegnere i bruchi.

SPegnere i bruchi è cosa di gran fatica e di maggior importanza, le loro vuoua sono in quelle foglie secche accartocciate: che il verno rimangono sole appiccate in su

gl'arbori, le qual tutte vorrebbonsi far cadere, e fattone vn monte abbruciare, perche al primo sole di marzo nascono, e rodono le prime germoglie. La vite rosa da' bruchi non frutta di quei due anni e bisogna riporarla con vn focecchio; e tal volta penetrasi dentro il veleno, che l'ammaza, e bisogna tagliarla. Con guanto grosso, ò di maglia stropiccia il gambo della vite tanto, che caschi quel seccume ch'ella fa doue i bruchi couano, ò vero impania sotto al capo di essa vite, che quiui al salire resteranno i bruchi presi. Ne' luoghi solatij fanno il fiocco: ne' bacij non se ne genera. Dicono alcuni, che a spargere acqua stemperata con questi bruchi sopra le viti, ò piante infestate da essi, tutti si fuggono, ò muoiono; e questa è vna pazia. Altri gl'incantano alla messa con paternostri; e questa è vna resia sciocca bene.

Carciofi tutto l'anno.

CArciofi arai tutto l'anno trasponendone ogni luna crescente vna parte con dar loro la state loppa, e vinaccia annaffiandoli discosto al gambo. Il verno colombina e pecorina. Nelle lor foglie quasi legati i panni in capo, rinchiuder la vetta e'l carciofo: sparger tra essi molto asciutto concime: la notte coprirgli, con la paglia e'l discoprirgli al sole. cotali mattinate crude annaffiarli con l'acqua tiepida; e con tali artifici temperare la stagioni come sempre aprile fosse, ò maggio. Lascia loro vn cesto per posta senza più, & ogni tre, ò quattro anni peroche insaluatichiscono rinnuouali.

Capperi.

I Capperi s'alleficano in tre modi. il primo è seminarli di marzo, (tenuto il seme nell'olio vna notte per nascer presto) in pentolini pieni di buon terriccio: e questi cotti, mettere all'ottobre in orticini, ò buche di mura che

dentro

dentro, ò sotto trouino il terreno; Il secondo è, d'ottobre, ò di marzo porre di quei vettoni che si potano accompagnandoli col seme ancora, acciochè l'vn de' due non ti manchi, Il terzo è por d'aprile le nuoue messe schiantate dal ceppo con vn poco del vecchio con lo scarpello. Nel potargli è, chi lascia far ceppo, chi li taglia rasente la buca meglio è a luna crescente lasciar come alle viti vno, ò due occhi in sul ceppo, & à quello ogn'anno tutto il secco leuare con lo scarpello, e rinnouarlo la state. Per lo primo anno annaffiali moderatamente: lo schizzatoio alle buche è ottimo stromento.

Conseruar le marze è rami per mandar lontano.

CONseruansi le marze e rami per mandar attorno in tre modi. rinuolgasi la tagliatura delle marze in terra vmida: fascisi di panno lino; mettasi tutto in vno stagnone; e ogni due, ò tre sere chi conduce immolli quel panno. Secondo modo, mettansi le marze nella rena in vno stagnone; ogni tre sere inumidiscasi; e i rami grandi, per non fare spesa di si lungo stagnone, mettasi in vno di mezzo braccio pieno di rena, alla guisa che nel paniacciolo veggiamo stare i paniuzzi: rinuolgasi tutto in canauaccio e mettasi in vna cassetta, e inumidiscasi similmente. Terzo modo, assetta le marze in vno stagnone per ciò fatto appunto, empilo di mele, chiudilo, che non versi, questo modo è il più sicuro; perche il mele ha natura di conseruare non dando qualità ne togliendo, e difendendo interamente dal sentir l'aria.

Le susine semiane similmente s'acconciano in vaso di stagno, ò di rame; vn suol di rena vmida non troppo molle, e vn di susine che non si tocchino, turato doppiamente il vaso perche aria non v'entri ne acqua, e tuffilo chi lo conduce ogni sera nell'acqua tenendo lui vn pezzo ricoperto. Conseruansi così tre mesi come fossono colte allora. non si colgano interamente mature.

Conseruare vna Pineta, Abetaia.

NElle Abetoie, Pinete, e doue fanno Nassi e altri alberi di ragia, non accade opera vmana per mantenerli, perche Natura quelli che col tempo consuma col vento vi risemina, e con le foglie concima: Ma volendone piantare ne luoghi non soliti; cauali piccioli alla luna d'ottobre, e piantali in luoghi freschi essendo essi caldissimi: in buon lauorato, non molto adentro, è più di tutte l'altre piante riguardali: perche questi suettati vna volta non vanno più sù, Il Pino, e'l Nasso vogliono essere aiutati salire sù all'aria col potare: gli altri ne sdegnano: Seminar'anche si possono di marzo nel grasso con annaffiarli, e il secondo anno ne' luoghi destinati trasporgli. Gl'abeti e Arcipressi intorno alle case rompono i venti e fanno la state ombra, molto più i pini e gl'olmi, ma questi con le barbe solleuano, e rouinano la muraglia; però bisogna tenerli molto discosto.

Tagliare i legnami, come, e quando.

TAglisi ogni legname di verno dalla luna d'ottobre a quella di gennaio: cioè dal finir del vecchio al cominciar del nuouo ingenerare. il quale interuallo si come è contrario al generare, e al corrompere così è proprio del conseruare. All'ora l'vmor delle piante corre alle barbe à nutrire il calor naturale che quiui si ritira fuggendo il freddo suo nimico, che domina, onde il pedale e i rami rimasi senza caldo, e senz'vmido dentro, e offesi di fuori dal l'aer freddo ambiente, dalle neui, e da' venti; serrano quasi le finestre de' pori, e si ristringono, e rassodano, e in tale stato tagliati i legnami, in tale si mantengono poi, cioè sodi, granati, asciutti, e quasi eterni: Doue passato gennaio per lo sole che comincia à intiepidire, escono delle barbe il calore e l'vmore, gratissimo succhio de gl'alberi che se ne impre-

impregnano, e ingrossano, e intenerìscono. Ed essendo tagliati in tal essere; quella vmidezza ch'egl'anno in corpo, dalla stagion riscaldata, ingenera tarli, ò altro fastidio, e corrompe, e guasta i legni. i quali per esser corpi tronchi, e morti non la posson col calor naturale che spento è, consumare, ò vegetando adoperare come viui facieno. E quando per diligente cura la detta vmidezza pur s'asciugasse; il legname, di lei voto restando, necessariamente ne diuiene stopposo, vano, frale, e leggieri: doue l'altro tagliato a buona stagione, è sodo, ferrigno, nerbosuto, e pesante. pruoua a pesare due secchi legni di misure eguali, l'vn tagliato di primauera, e l'altro di verno, tu trouerai questo del verno più graue la metà. tiengli all'acqua e al sole, quel s'apre come vna melagrana, quocesi, e imporrisce: questo solamente vn poco e tal'ora niente si fende. A luna scema taglia ogni legname senza ragia. se non la potessi aspettare taglia in dì, che abbia R. che fa il medesimo che la luna, dicono i peripatetici di contado. A gl'arbori acquidosi, come gl'Ontani, Oppi, Vetrici, e simili farai due dì innanzi parecchi buone intaccature, dappiè, per le quali verseranno grande vmore, e così agl'altri quando forzato fussi à tagliarli di primauera: e massimamente à quei di ragia, che sono molto più pregni. E nondimeno vogliono i pratichi (nô sò la ragione) che questi di ragia al contrario degl'altri si taglino a luna crescente di verno pure, e in dì di R. la qual R. quello che s'abbia à fare con la bontà del legname m'è occulto. Il buono abeto vuole l'esser fatto in luogo magro, sassoso, montagnoso come erano quelli di Montemorello: auere il tiglio fitto, diritto incerato, esser subito, che è in terra, sbucciato, e concio: percioche subito per la sua molta caldezza gli viene tra la buccia e'l legno vn certo minuto intarlamento che è il medesimo à loro, che à noi il riscaldamento. Il pino di tutti gl'alberi di ragia è il più caldo, e'l più omoroso: onde le scheggie sue in alcuni luoghi s'adoperano per candele, e fanno lume bello, e chiaro, ma fumo grande, e nero:

chedoue tocca tigne crudelmente,e s'appasta. Tintarla col tempo,che non ha rimedio .però il tagliar lui sia lo sforzo e quasi l'epilogo di tutti gl'ammaestramenti,che si danno contro allo intarlare :cioè taglisi nel cuor del verno, nel colmo del freddo,à luna crescente,vn dì innanzi intaccato,subito sbucciato,concio,e segato.

Ragnaia.

LA ragnaia per beccafichi sia primieramente tutta in su'l tuo,se godimento ne dei riceuere: sopra fossato,ò rio, cui la state acqua non manchi : di quà e di là dimestichi i campi,e coltiuati siano : massimamente di fichi: dal le strade rimossa,bassa,e difesa dal tramōtano,Il terreno diuegli tre puntate:piantala dall'ottobre al marzo asciutta senza luna osseruare . le piante siano giouani rigogliose con più barbe,e pane di terra,che puoi.tagliale tutte tralle due terre subito, perche rimettano :non ne mancare, e non por loro amore, accetto il bossolo, e il ginepro, e l'oliuo, che non vogliono essere tagliati : concimala infino al quart'anno,lauorala,nettala,diradala,lasciando tre, ò quattro messe le più belle per pianta,e riconcimala è la state annaffiala se puoi,e vuoi veder miracolo,e custodiscila, e mantiella alta,e fonda,perche gl'vccelli vi dimorino volentieri e sicuri : e pari di sopra perche di vetta in vetta nō sene vadano: con andari coperti, perche non alzino , ma striscino, e insacchino nella ragna. Ora diremo dell'ordine e della cura particolare delle piante. poni doppia ogni pianta. vn braccio l'addoppiature. e quattro braccia le piante lontane l'vna dall'altra :In que' mezi per tutto sanguine principal fondamento e ripieno della macchia. nel filar di fuori molti , e fitti ginepri,sambuchi,nocciuoli,e gelsi che fanno buon'ombra, e sia turata per impedire l'entrare al bestiame, e l'vscire à gl'vccelli. Dentro poni piante varie , Ginepri, Allori , Corbezzoli, Lenraggini, Lentischi , Agrifogli,Bossoli, Mortella,Lecci,Tigli,Quercie,Su-

de, Sughere, Olmi, Ontani, Alberi, Vetrici, Oppi, Saliconi, e tutti gl'alberi buoni a far cappellacci; a' quali, & a tutti quei, che non tengon la foglia metti al piedi vna vite di Rauerusti, o altra vua piccola, e nelle prode, e lungo l'acqua Roghi per far le more primo cibo a gl'vccelli innanzi al Sanguine, e al fico. qualche Rouistico, ma pochi, perche a pochi vccelli la sua coccola piace, e fa mala macchia, e col tẽpo feccagginosa: Fichi senza fine albi massimamente. Volendo Nassi, o Arcipresi; pongli piccoli, d'Ottobre tra le due terre non gli tagliare perche non rimettono: ma tiengli bassi. Allori, Quercie, Sughere, e Lecci seminati in buon diuelti vengon più presto, che in altro modo. Il Ginepro per la sua caldezza, e la Mortella non s'appiccano ageuolmente, però cauali con tutte le barbe, col lor pane, o vero mozo di tutta lor terra. e perche non si stritoli, rinuolgili in canauaccio; legali: e con tal diligenza li poni. Gl'Allori, Lecci, Sanguini, Oppi, Gatteri, Agrifogli, Lentaggini, Sugheri, Lentischi, e simili quando non abbiano il pane, si contentano delle barbe con assai del vecchio. Il Corbezzolo di più vuole non così esser giouane, ma di due anni almeno: perche douendo esser come gli altri tagliato tra le due terre, le sue rimesse non camperieno. Il bossolo col pane, e senza s'appicca, ma giouanissimo. Il Sambuco, Salcio, Salicone, Moro, Nocciuolo, Ontano, e Olmo s'appiccano senza barbe. come detto è per innanzi. Molti ornamenti, e gentilezze si possono fare dentro, e d'intorno, che non ànno altra regola, che la scarsella, e la fantasia del padrone.

Vccellare.

L'Vccellare, o vero boschetto per Tordi richiede le medesime piante. ma il diuelto più adentro, e più concime per douer essere in terreno più sterile, e dall'acqua non fauorito, e leggi puon basso, che pigli più vallonate: luogo rileuato, e piano, e senza posatoi d'intorno la

piauta

pianta sia quadra. in ogni canto quasi torrioni vna bertesca, con capannucci sotto. nel mezzo la capanna, con la bertesca sopra, e capannuccio doue l'vecellatore stia a vedere; nori gliare, e toccare meglio che non sarebbe sotto nella capanna, e tra la gente che viene a vedere, e noia, e sturba, e gli stiamazi spauenta. Cigni di siepe fondo, e serrata l'vccellare: perche i Tordi impaniati non la tra forino. Metti molte piante di Quercie con Ellera al piede, perche vbbidiscono à ciò che tu vuoi, e vengon presto. pochi Ginepri, e meno Corbezoli, perche sono a maneggiar dispettosi. Riguardalo dal bestiame: e tondalo a' tempi: e tienlo pettinato perche di questo è più il piacere, che l'vtile, e della Ragnaia il contrario.

Mese per mese che si dee fare.

DI Gennaio semina legumi, e agrumi, faue in sul vangato, piselli, rubiglie mochi, vecce, cicerchie, agli scalogni, cipollini, radici, e spinaci, porri, lattuga, finochio, cauolini. trasponi, e semina peschi, e mandorli, ciriegi, cardi, castagni, melaranci, e tutti semi grossi, abeti, cipressi, pini, nassi allori, ginepri. e tutte le piante, gelsomini, rosai, spigo, saluia, ruta, tamerino, persa, e tutti l'erbuccie, e sparagi: Annesta mandorli, lazeruoli, albercocchi, peschi. e se altro vedi muouere. Taglia canneti à luna scema da licenza a' lauoratori. e qui è da dire quãdo tu vedi molte cãne d'ottobre cõ la pannocchia corta, aspetta vernata lunga, e freddissima.

FEBBRAIO.

DI Febbraio semina cauoli, e zucche primaticce, pastinache, maceroni, ceci, lente, prezemolo, selbastrella, terracrepoli, lattugha, cipollini, poponi ruchetta santoreggia, inuidia, spinaci, radichio, senapa, comino. Semina viuuole a ciocche, e tutti gli erbaggi, e grano, e lino

marziuoli

marziuoli. Annestà, a marza tutti i frutti. fa diuelti. poni canneti, viti, e tutti i posticci. cogli salci. pota gl'albori di tutte le sorti, e le viti. fa le propaggini. netta le colombaie. dà colombina a' cipollini per venir presto. trasponi i carciosi, e tutte le insalate, e erbucce.

MARZO.

DI Marzo semina zucche, poponi, citriuoli, cocomeri, melloni, basilico, porcellana, sciamiti, marauiglia, viuuole, sparagi, cardi, e tutte le insalate minute, e tutti i legumi, e i capperi, semina, poni, trasponi, saluia, ramerino, ruta, talli di viuuoli. pianta fichi, annesta ogni frutto. sarchia i grani, poni e lauora i magliuoli, dà colombina, poni arbori aquatici, e tutte le piante, che nō anno ancor mosso.

D'APRILE.

D'Aprile pianta vliui, fichi, melagrani, cotogni, tutti i posticci. le vite lega. zappa vanga, e pianta, trasponi porri, e cipolle, e tutte l'erbuccie. all'vscita semina panico, miglio, saggina, getta via l'vuoua de' colombi. Annesta a bocciuolo, e scudicciuolo fin à tutto Maggio. sarchia gl'ortaggi, e giardini, e le biade. Chi traspone il cauolo di questo tempo, tutto l'anno ne viene. e nel buco doue lo metti sia concime spento.

MAGGIO.

DI Maggio sarchia, e caua il zafferano, e otto giorni dipoi il riponi. Semina cardoni, trasponi ogni erbaggio per la state menta, targone, capperi. lascia per seme lattuga, e ogni erba fiorita. le vigne radi, e ribatti. Annesta, aranci, cedri, limoni, melangoli, e gli altri frutti a bucciuolo, e scudicciuolo. cogli i capperi per metter nell'aceto, suc-

to. fuegli, fpegni, la marcorella delle vigne. ftilla ogni fiore per odore, e lifci.

GIVGNO.

DI Giugnio fega orzi, e fieno, e grano, all'vltimo radi i poponi, e metti rena loro intorno, femina panico miglio, fagginella, e cardoni.

LVGLIO.

DI Luglio acconcia l'aia. conduciui il grano; quello che vuoi per feme verderoguolo, e imbucalo fubito, che meglio nafce, e ceftifce: femina rape, e radici, e fcio uerfi; vccellafi a tortole, e ortolani.

D'AGOSTO.

D'Agofto fa l'agrefto, femina rape, radici, faffefica, nauoni, carote, e paftinache, tendi archetti a' beccafichi, femina lattuga in luogo magro per trafporre per la vernata, fi da licenza a lauoratori. Per nuoua legge la dei dare di Gennaio.

SETTEMBRE.

DI Settembre lauora i giardini, femina ogni erbaggio; poni cipolle maligie con pula fpenta carciofi, e cauolini, fpinaci, lattugha, con lupini cotti, carciofi concimandoli a' piedi ferba i pippioni per metter nelle colombaie, acconcia gl'vccellari. rincalza i viuuoli col pecorino, e cogli l'vua per ferbare in di bello. e afciutto da mezo giorno in la: tienla vn di al Sole: mettila al buio in fu la paglia, e di paglia cuoprila bene bene. caua quella che vuoi di mano in mano fenza toccar l'altra cogli il finocchio.

D'OT-

OTTOBRE.

D'Ottobre subito fatto la luna poni ogni frutto, e ogni pianta con barbe, Macchie, Vccellari, coltiua giardini, e posseßioni Anneßta à marza, trasponi i viuoli, dicono il dì di san Francesco. capperi semina: faue primaticce; piselli, e all'vscita grano. Caua le barbe del ghiaggiuolo per seccare cogli le mele cotogne, melegrane e altre frutte.

NOVEMBRE.

DI Nouembre rimetti le fosse semina il grano: taglia legnami per fabricare e segare a luna scema in dì di R. se tu lo credi: Ricuopri i cardoni, l'inuidia per imbiancare, cogli le melarance, conseruale in rena asciutta nella volta cogli l'vliue non l'ammontonare: perche non riscaldino se vuoi l'olio dolce.

DECEMBRE.

DI Dicembre dicono, che nulla nasce, che si semini: pur semina orzo, ò faue in sù la vangha, piselli, e altri legumi. finisci di ragunare l'vliue e far l'olio. pota gl'vliui, e altri arbori da potare: Insala il porco a luna crescente, che nel cuocere non ti scemerà; gouerna gl'vliui a' piedi, doue è stoppia, dà loro coiacci.

IL FINE.

TAVOLA DELLE COSE PIV NOTABILE,

Nani

TAVOLA.

Ego Carolus Oricellarius Canon. Floren. legi libellum hunc in quo non inuenio quiquam. Ecclesiasticis dogmatibus repugnans aut bonis moribus in fidem scripsi IIII. Non as Iulij. A. D. MDC.

Imptimatur accedénte licentia R. P. Inquisitoris. die, 13. Iulij 1600.
Camillus Pandulphinius Vic. sustit. Floren.

F. Dionisius Costacciarius hereticæ Prauitatis Inquisitor generalis Florentiæ. & Florentini domini facultatem imprimendi concedit die 13. Iulij. 1600.

LAVS DEO.